

உ
கடவுள்துணை.
18 - சித்தர்கள் திருவாய்மலர்ந்தருளிய
ஆத்மரட்சாமிர்த
வைத்திய
சாரசங்கிரகம்.



ஆபுள்வேதபாஸ்கார்
கந்தசாமிமுதலியாரவர்களியற்றியதை,
தஞ்சை முத்தமிழக்கவியரசு
த. சண்முகம்பிள்ளை அவர்களால்
சோதிருத்தி,

சென்னை
வித்தியாரத்நாகரம் பிரஸில்
பதிப்பிக்கப்பட்டது.

[இதன்விலை]

1930.

[ரூபா 1-8.

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்த வையித்திய சாரசங்கிரகம்

பட்டிசங்களின் அட்டவணை.

பெயர்.	பக்கம்.
பிண்டவழிபத்தி	1
தேநகுகட்டளை	2
நாடிவிளக்கம்	3
மணிகசுடை நூல்	22
பண்டிதரளிகசுணம்	23
செறபக்கோள்	25
பாலவாகடம்	56
தேநாஷைகுப்பு	59
மாநாஷைகுப்பு	65
மாணலகுப்பு	78
கரபாஷைவகுப்பு	98
சாவகுப்பு	108
ஜன்னிவகுப்பு	119
புதிசசுவகுப்பு	123
அட்சரவகுப்பு	128
சோகைவகுப்பு	130
பறபலன்யா சுவகுப்பு	135
வினோசனவகுப்பு	141
வகுரிநூல்	142
நயனவிதி	149
பீனிகப	194
சிரசுநோய்	202
கரம்	206
சன்னிரோகபாடலம்	234
மூலிரோகபாடலம்	257
அதிசாரிரோகபாடலம்	270
கிராணிரோகபாடலம்	27
வாராமிரோகபாடலம்	286
குண்மரோகபாடலம்	295

பெயர்.	பக்கம்.
வாதரோகப்படலம்	303
பித்தரோகப்படலம்	316
சிலேதமரோகப்படலம்	323
தந்தரோகப்படலம்	338
செவ்விரோகப்படலம்	340
பிரமியரோகப்படலம்	343
மேகரோகப்படலம்	358
பவுத்திரரோகப்படலம்	380
கிரந்திரோகப்படலம்	384
அரையாபுரோகப்படலம்	388
சூலைரோகப்படலம்	391
குட்டிரோகப்படலம்	404
உதரரோகப்படலம்	408
காமாலைரோகப்படலம்	411
கண்டமாலைரோகப்படலம்	413
சோகைரோகப்படலம்	415
பிளவைரோகப்படலம்	417
வயிறுரோகப்படலம்	418
சூரணப்படலம்	424
மஸ்தூமீகரசாயனப்படலம்	433
லேகியப்படலம்	436
கிருதப்படலம்	456
ஷாபததுப்படலம்	464
எண்ணெய்ப்படலம்	466
கட்டுவகைப்படலம்	475
மெழுகுவகைப்படலம்	482
செந்தூரப்படலம்	484
பறப்படலம்	500
திராவுகப்படலம்	508
விரோசனப்படலம்	511
தயிலப்படலம்	521
ஊழிகாற்றுப்படலம்	522
மருந்துநிறிவுப்படலம்	536
பிளாஸ்திரிப்படலம்	539
முப்புப்படலம்	543

படலங்களின் அட்டவணை முற்றிற்று.

இந் நூலமைத்தவர் கருத்து.



மாட்சிமைதங்கிய சிநேகிதர்களே!

இவவுலகின்கண் மகா மகுததுவம்பொருந்திய பதினெண்சித்
தாக்கள திருவாய்மலாரதருளிய மூன்று லட்சுண கிரந்தங்களில் வயித்
திய கிரந்தம் இரண்டிலட்ச மென்றும் வாதகிரந்தம் ஒருலட்சமென
றும், முன்னோகள் சொல்லியிருக்கிறார்களல்லவா? அதில் வாதகி
ரந்தத்தைநீக்கி வயித்திய கிரந்தத்தைமட்டத்திரம் தோந்தெடுத்து லக்
முறை அட்டவணையா யிருந்ததையும், பற்பல சாஸ்திரக்கோவை
யிலிருந்து பெயாதெடுத்தும், பிணியாகுபுத்த தொகுப்புப் பாடல்
களும், பத்தியபாகங்களும், பிணியாளாககு. நோயின சாரமரிந்து
செய்யும் சிகிச்சாவிதிகளும், சாதிய அசாதியங்களும், நோயபிற
குகும் பற்றமுறைத்தொகுப்பும், பாலவாடகமும், கெற்பக்கோளி
லககணமும், அவவவவியாதியின் குணக்குறிகளும், அவைகளுக்கு
அவிதநக கொடுக்கும் பிரமாணமும், பாலகிரக தோஷபரிசாரக
ளும், ஒன்னும் பற்பல சிகிச்சாவிதிகளும், சுவகுப்புத்தொடங்கி
ரோகவகுப்பு முடிவிலும், அநதநதப் பிணிகளுக்கு அட்டவணைப்
படலமும், பண்டிதர் சகுணமும், நோயாளியினகுணமும், பண்டி
தாளஸியும் ஆடையலங்கிருதப் பரிமளவாககத்திட்டமும், இதனு
டன சூரணம், ரசாயனம், லேகியம், நெய்பாகம், கிரதம், எண்ணெ
ய கட்டுவகைகள், மெழுகுவகைகள், செந்தூரம், பற்பம் திராவகம்
ஜெயநீரோககு, மாததிரைகள், புகைகள், கபாடம், அஞ்சனம்,
கபிலம், ஷாபத்தா, பிளாஸ்திரி முதலானதும், மகா மகுததுவம்
பொருந்திய பதினெண்சித்தர்கள் பனுவலும், சுவலித் ஒளஷதங்
களும், வயதுப் பிரமாணமும், எந்தெந்த வயதுகளில் எந்தெந்த
ஒளஷதங்களை பிரயோகஞ் செயயவேண்டுமோ? அநதநத லட்சணத்
தொகுப்புகளும், மருந்து கொடுக்கத்தகாத வியாதிகுறிப்பும், வயித்
தியருக்கு சாஸ்திரத்தொகுப்பும், கைபாகம், செயபாகம், புடபா
கம், எரிபாகம் இவைகளின் நிர்ணயமும், நோயாளிக்கு ஸநானபரி
காரம், நித்திரைபரிசாரம் சையோகபரிசார முதலியவை நடத்தும்
முறைகளும், நாலாயிரத்து நானூற்று நார்ப்பதெட்டு வியாதிகளை

முதுவரை

[illegible]

अनुगमः ।

முத்தமிழ் பாலம்

வேதகிரி ஸ்தலியா கா குமரன்

கருதுதல் பற்றி

ஆயுள்வேதபா 1071 தே.உ.உ. 11 கீட்ட



தமிழியென்பாநோயெல்லார் தீரந்தபின்பு
தாய்தந்தைகுருவென்பார் நீங்கமுன்னே
வெம்பியதோருரோகங்கள் தீரந்தபின்பு
வேணவுபுசாரம்பின் னுகட்டென்பார்
குமபியேகொத்ததுமிக் வுள்ளமவாடிக
குருவாநவயிதகியாதன் மனதுநொந்தால
சம்பியேபுகமவாடிக துணவாராகள்
சாற்றினேனிலையறிந்தது மருந்துவாங்குக.

கூட

பிணிதீர்த்த வயித்தியாககு பணங்கொடாத லோபிநட்கு
இன்னவைப்பென்று அறுகின்றா.

வஞ்சமறவுமுன் றுபிணி யாளாதங்
மகவதி னுமபதினமடங்கு மருந்துபாத்தது
நெஞ்சுதனிலநோயாளிப் படிந்தானம்
ரிறுத்ததுமரத்தைதெயாக்கு நிதிக்கொடாமல்
பஞ்சைமொழிபகருமரும பாலியோரைப்
பாழ்நகிலவீழ்நமன பாசத்தாலே
அஞ்சலிழுத்தடித்துவைத்தது ஆழ்த்துவாரென
ரகத்தியருமுநதூலை யருள்செய்தாரே

55.

பண்டிதன் முறைமை

அறுசீரடி அகிரிய விருதம்

பண்டிதன்முறைமை கேட்கில் பழிப்பிலுந் தனி மீலானாய்
கொண்டதோ உறுப்பிலசற்றற குணத்தி னா ளி மலர்னுய்
வண்டணி குழலா நமடிதுங்படை யா ளி நெடுநிலை
மண்டல பொரு வெண்ணியி டெ லுந் திருநகானே.

ಹೃ

உதகமுகு ஊர் அருகிலுள்ள உயர்பெற்று கிராததி யுள்ளோன்
புத்தையாலாய்வு சொல்வேன் பொருளனை யாயவல்லோன்
சக்திய வாராதை யுள்ளோன் தருமசிகந்தைய யுள்ளோன்
குதிர வராததை பேசுக குண்ண பரிகாரி யாமே

மண்ணின்மேற பெண்ணுனுக்கும் மற்றுள பல்லுயிராகும்
கண்ணினில் நிமைப்போற காக்குங் கடவுளாக; கருணை யுள்ளோன
நண்ணிய பெண்ணு ணெல்லாம் நாடியல் தருதை தாயென
றெண்ணியே மருது செயயில் இடாபிணிதீரு மனறே. கக

55

வே. மி.

குணங்கள குறிகள் நாடியினால் குறித்து மஃத்தின திடமானால்
யிணங்கி யேறும் பிணிபலவும் பிலமுன கண்டு தானறிந்து
வணங்கு மருந்தால் மந்திரத்தால் வலஸ்கடவுள் கட்டாட்சத்தால்
இணங்கு மாகில் மருந்துசெயவீர் எனறே முனிவ ரியம்பினரே. கள

உ
சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகம்.



பண்டித ஸ்ரீலக்கணம்.

கடவுள் வணக்கம்,

நண்பர் சரிய விழ்த்தம்

சீரகொண்டநிலவுபயல் பரிதிதாரை
திக்குண்டுகோளம்ல திசையடங்கப
பார்கொண்டகடலுலகு சமரசரங்குள
படைதுககாத்தநவரத பரோட்சமேலும்
போகொண்டவொருங்குளியல் வுருமபிரவாசப
பேயுஷ்டுபுதுவுதரும தீரநாதத
தார்கொண்டவியாபகவா னீரீகாச
காட்ச தகாம்பல பார்கொண்ட ஸ்ரீலக்கணம்

மா

மந் துண்டுககக கட்டாதமேபாக்க

அன்னியதாரதகககை கொளவேயானவஞ்ச
அனகஞ்சாகளஞ்ஞரோட்டி யுண்போனமீமை
அன்னியகுனிய நகாரன சண்டைக்காரன
அறுமபுகிள்ளிவிருநதுண்பான திருநதுஷ்டன்
குன்னியகித்திரைமிகுததே தான கொடாக்கலோபி
குணமில்லாமைதயிலலான மானமில்லான
பன்னியபண்டிதபகைஞன் செவிடனாமை
பாசமவமறுபாண்ப டாககிகொண்தோ

க

முன்னே பணமவாங்கிசெகாண்டு பின்னே வயித்தியஞ்செய்யவும்

கைகூலிகையொப்புக் குளவினகூலி
கபடமனமுலேமாந வேசிகூலி
மெய்ககூலிவணகூலி விததைக்கூலி
விபாபாரககூலிமிக வுடையானகூலி
ஒப்பரியபிணிதீர்க்கு மொருவனகூலி
யோதுவிக்குமுபாத்தியா ருடையகூலி
அப்போதைக்கப்போட்டு வாய்காராகில
ஆபெறுவாரா ரவணிமீதே

உ

நாடிவாத பித்த சேதமவகுப்பால் பிணிகளைக் குறித்தறிதல்
வாகனசாஸ்திரநாடிமுறை பற்றுக்கருவிகரணி
பாதமிதஞ்சோபரிசனையும் பருவமுநுதினபதமுறையும்
வேகமுநுதினசோமுறையும் வீடஞ்சோபருநதமிக்கதகள்ளி
மேகம்போலப்பொழியவல்லோன விதித்தாராபிடகனெனலாமே.

வேறு.

குருவினைநினைந்துகொண்டு குணங்கண்டுபிணியைத்தீர்க்க
மருவியவியாதிக்கொண்டோன வாக்குடனாகண்டால்
திருவினைவென்றேசாதி தீருமேநாள் லொன்று
வெருவிடாமருந்துதனனால் மீளுமுக்கூறுநதானே. கக

பாயிரமுழுதுநூலின பாடடியலறிந்துகொண்டு
மாய்கிறமணிதாக்கனபாய மருநகிடனடிப்பாரதது
ஆயுறுவேதநனை யருளகணலவடநூல் பாரதது
போயுறுபொதிக்கவாழும் புகழமுனியருளசெயதாரே. ௨௦

வயித்தியருக்கினவஸ்திரமாகா இன்னவஸ்திரமுடுக்கவென்க
கூறுகின்றா.

வேறு

சாகுசுவப்புபலபுள்ளிக கமழும்பட்டுமரவுரிகள
நீங்குமிவைகள் துகிலுடுக்க நேரேயாகாவைத்தியருக
கோங்குமவெள்ளை ததுகிலுடுத்தி யுணைமநினைந்துமருந்துசெயில்
பாங்குபெறவேபிணிதீரும் பாரிறபாருமபண்டிதரே ௨௧

பரிமளவாககம் அணிகலுங்கிரியையுங் கூறுகின்றா.

சந்தனம்புனுகுபிச்ச சடத்தினிறழ்சிப்பினனா
அந்தணாகிரியைபோல ஆசிரியனடிவணங்கி
சிறதையிறகுருவைவாழத்திச சிவபதமருஞ்சிலுனனி
வந்ததேநாரபிணிகள் தீரும் வயித்தியமுறையென்றேதே. ௨௨

குறள்.

அந்தணரெனபோ ரறவோமறறெவவுயிரகஞ்ஞ
செந்தன்மை பூண்டொழுகலான.

ஆகையின அந்தணா பாரப்பாரெனக் கொள்ளாமல் எவவுயி
ருந்தனனுயிர்போலநினைக்குமபுண்ணிய புருடோதமரென கொள்க.

நான்குவிதபண்டிதர்களுக்கும் எச்சரிக்கை கூறுகின்றா.

நிலமண்டில ஆசிரியப்பா.

சாததிரமறிகிலா சதுர்விதபண்டிதா
வார்த்தையின்பலத்தினால் மருநதையிந்திடில
கோத்திரங்களையொடு குலங்களவேரற
வீழ்த்திடநரகினில் வீழுவாதிண்ணமே. ௨௩

இன்னின்னவனுக்கு மருந்துபலிககாதெனச் சொல்லுகின்றா.

அறுசீரககழிநெடி லடி யாசிரியவிறுத்தம்

கன்னெஞ்சனவழிபறிப்போன் கண்டதனபிறகேசெல்வோன்
வன்னெடுங்கோபமுள்ளோன் மாதாமேலாசையுள்ளோன் [ன்
பொன்னையேபுதைத்துவைத்துப்பிட ளாககுப்பொயயைச்சொல்வோ
இன்னெடுங்கொடியபாவிக கிடுமருங்கேதருதெனறே உச

இன்னின்னவாக்குப பிணிதீராதெனக் கூறுகின்றா.

பஞ்சமாபாதகாக்கும் பழிதனைநினைப்பவாக்கும்
கெஞ்சியேமருந்துசெய்து கேடுகளநினைப்பவாக்கும்
அஞ்சிடாவஞ்சகாக்கும் அநியாயக்காரருக்கும்
ஈஞ்சினுங்கொடியவாக்கும் நாடியபிணிதீராதே உரு

இன்னின்னவாக்கு வயித்தியஞ் செயயெனக் கூறுகின்றா.

தரித்திரப்பட்டபோக்குந் தருமத்தையடைந்தபோக்கும்
கருத்துடன்பிணிதீரென்றுங் ஃபடனறிமெய்சொல்வோருக்கும்
திருத்தமாய்ததனங்கொடுத்தது தீராதசுருளபிணியென்போருக்கும்
உருக்கமாயுண்ணுமபோக்கும் உடன்வயித்தியருசெய்வீரே. உச
வேதியேடதேதோராகும் விளங்கியருக்களமாராகும்
நீதியாயுள்ளபோக்கும் நெறிமுறைபுடையோருக்கும்
சாதியாயுள்ளபோக்குந் தவநெறியுள்ளபோக்கும்
பேதியாதருமருந்து செய்திடப்பிணிபோமென்றா. உஎ

ஒளஷ்களுசெய்யமுண்ணவும் இன்னின்னகிழமையாகும்

இன்னின்னகிழமை பாகாதெனச் சொல்லுகின்றா

காரியம்புத்தனுத்திங்குள கருதிடில்மருந்துதீதாம
வீரியவெள்ளநோயாம் வியாழஞ்சேய்பிணிகளதீரும
பாரினிலுள்ளபோக்குப பரிகாரஞ்செய்யவேண்டில்
ஆர்பனருளினாலே அருக்கனிலமருந்துசெய்யே உஅ

வேறு

பாணமுதித்தழை நறுமுககால பாததேபிணிக்கு மருந்துசெய்வீர்
பாணமுதித்தழை நறுமுககால பாததேபிணிக்குமருந்துகொளவீர்
பாணுசிரணியிருபோதும் பாததவுடனேமருந்துசெய்வீர்
பாணுசாட்சிபிணிதீரும் பாரிலயனமவிறுத்தமுமேபாம் உக

பிண்டோற்பததி சொல்லுகின்றார்

வேறு

கேளப்பாமனமான வாயுகூடி

கெடியானசித்தமா காசம்பொங்கி

வேளப்பா ஆங்கார சிகரமிஞ்சி

மேவுதற்குப்பெண்மேலே மோகமாகும்

நாளப்பாஐநதுகுகும் பலமேதென்றால்

நலமபெறவேசொல்லுகிறேன் நன்றாய்க்கேளு
தாளப்பாமனதோடே வியானனகூடும்

தனியானநாதத்தில் பானந்தானே.

நூ

தானென்றவிறதுவினிற சமானகூடும்

தனியானசித்தத்தில் வியானனசேரும்
கானென்றஆங்காரம் காசசிப்போடே

கலந்திறுகும்உதானனடபா கண்கொள்ளு
வேனென்றபத்துமொன்றாய் மனதுங்கடி

மேவியவனகலந்துவந்து விழுமும்போது
மானென்றமௌனபர வசமேயாவான்

மருவுகின்றபெண்ணுகுகும் முறைகானகேளே.

நக

கருதரிக்கும் ஸ்தம்.

முறையானபெண்ணும உமளமுற்றால்

மோசமில்கருவங்கே தரிகுகும்பாரு
விறையானவலத்தோடி லானேயாகும்

நேராகயிடத்தோடிற் பெண்ணேயாகும்
உறையானகருப்பையிற் சுக்கிலமாயப்பாய

உத்தமனேசுரோணிதந்தா னுரைந்துகொள்ளும்
கறையாகப்பாயந்தவெளி கருபேரலக

கழற்கொடிககாயபோற்றிரண்டு சிரசுமாமே.

நஉ

ஆமப்பாசிரமோடே கையுங்காலும்

அப்பனேதத்துவங்கன் நாமபுழை
ஓமப்பாஅத்திமுத லுரோமத்தோடு

உத்தமனேபதினொருவா சலுமேகாணும்
காமப்பாவிழுகதவழி சிரசினாலே

கைமமுறையாயத்தாயுண்ட அன்னஞ்சொல்லுஞ்
சேம்பாநடுமையச் சொப்பாளாலே

சென்றதெல்லா மலமாகக் கழிபுந்தானே.

நந

தானென்றபதினொன்றாய் சடந்தானமுன்னே
சாதகமாயெடுத்ததுவரும் மலபெவவாறு

ஊனென்றபெண்ணுசகு மனதுவேறாய்

உருதமுற்றமௌனபுனையப் பாவத்தாலே
கானென்றமலடாவான் புருடனுக்குங்

கைமமுறையாய்ப்படிதான் மணிகொள்ளு
தேனென்றமொழியாட்குப் பரனாசொன்னா

செக்கமெல்லாம் இப்படிதான் செனித்தவாரே.

நச

தசவாடிகளினபெயரும் பிராணவாடி இருப்சிடமும்.

பிலததுநிறகுமபிராணனோ டபானனவியானன

பிரியாதவுதானனெடு சமானனகூாமன

நலததுகின்றநாகனெழிற் கிரிகரனறனும

நற்றேவதததெனெடு தனஞ்செயன! ததாசும

இலககமுபினபிராணநிலை மூலத்திறேனறி

எழுநதுசிரசளவுமுட்டி யிருவிழியினகீழாய

கலககமநநாகிவழி யோடுமராரில்

கடுகியெட்டுமுடபுகுநது கழியுமநானகே

கூரு

அபானன, வியானன உதானன சமானவாடிகள்.

உநதியெனுநதலத்தினகீ ழபானனநினறு

உறுபிமலசலனகையுங் கழலசசெய்யும்

விநதையெழிலவியானனறோ ளதனிலநினறு

மிகக்களையுநதவனமுமுண டாகசசெய்யும்

பிநதஉதானன செயலுண்டசனநதனைப

பெருநாடிநரமபுவழி பூட்டல்செய்யும்

இநதவுடல்தனைவளாககுந சமானனதானு

மியாவையுமேமிஞ்சவொட்டா திருக்குநதானே.

நூசு

கூர்மன், நாகன, கிரிகரன, தேவதததன தனஞ்செயன வாயுகள.

கூாமனிருவிழியினிமைத திடுமேநாகன

கொட்டாவிகககெனெடு கொடுமைசெய்யும்

தீரமைகிரிகரீட்டி முடககிவைககத

தேவதததனவிழித்ததுமே வசனஞ்செய்யும்

போமனனுநதனஞ்செயனமேற சிரசிரண்டாய

பினந்திடும்போததுவோடிப போவதாகும்

நோமையறிநதிவையினி நாடிபததின்

நிலைமைதெரிநதிவிபரம உரைசெயவோமே

நூஎ

தசநாடிகளின்பெயர்கள் சுழிமுனைநாடி, இடகலை, பிங்கலை

சுழிமுனையாமஇடகலை பிங்கலைகாந்தாரி

தூயத்திசுகுவையம புடைபுருடனறனும

நெழிகுஇவனசனகினியோ டரைநதாக

நின்றதசநாடிபததும் நிலைத்தநாமப்

மொழிவதுகேளசுழிமுனை யெனபதுமூலத்தில்

முனை ததுநடுவெழுநது சிரசளவுநிறகும

பிழிவழியசுசுழிமுனையிற் களைகளதோன்றிப

பிறநதுயிருநாகிவிடம் ஓடிநிறகும.

நூஅ

காந்தாரி, அததி, சிங்குவை, அலப்புடை, புருடன் குருநாடிகள்.

கண்டமதில்லின்று காந்தாரிநாஷில்

கரைநதநீர்பொசிய வுபாயங்கள்செய்யும்

அண்டசெவிதனி லத்திசிங்குவைநின்று

அவததையோநானகினுகும் ஊஊஎன்னும்

விண்டவலம்புடை : ருடனவிழியிலன்று

மெயமறநதபோது அசைவாகிநிற்கும்

கொண்டகுருநாடி டீரடிப்பற்பற்றி

குடபுரட்டிவாயிலீர் சுழற்றிநிற்கும்

நக

சங்கினிநாடிவிடையம் ஐந்தின்பெயர்கள் வானவிடையம்.

சங்கினியெனபது நாபிகருயம்பற்றித

தானிருக்கும்ஒன்றையுமே மிஞ்சொட்டாமல்

அங்குமதிக்காரியனோ டைம்பத்தொன்றும்

அறிவித்தேதாமவசநீதி வைத்துகேளாய

இங்குவசனங்கமனந தானேதோடு

இருந்தவெழில்விசவாககம் ஆனநதைநதில்

பொங்குவசனத்தியவன் வாக்கிலின்று

பொருநுவசனத்தையவன் பிறப்பிப்பானே.

சு

வியாதிகளை அஷ்டவிதப்பரிட்சைகளாலும் நிச்சயித்தறிதல்.

தரணியுள்ளவியாதிகளை யஷ்டாங்கத்தால

தானறியவேண்டுமது ஏதெனென்னில

தரணியதோநாடிகண்கள் சுத்தத்தோடு

தேசத்தினதுபரிசம வானமநாகரு

இரணமலமமூத்திரமாம் இவைகளெட்டாம்

இதமபடவேதானபாரதது குறிப்பாயககண்டு

பரணருளா பெரியோர்கள் பாதமபோற்றி

பண்புதவறுத பண்டிதஞ்செய்வீரே.

சுக

தேகங்களின் பரிசங்களும் நிறங்களும் வருங்குறியறிதல்.

முனைகின்றதேகபதி சதைதபாக்கில்

முனவாததேகக்கி சரீரஞ்சற்றே

அனைகின்றஉஷணமாய பயித்தியதேகி

கதிகமுண்டாம்அப்பால் சீதளமாய்நிற்கும்

கனைகின்றசிலேததுமநதான சூழ்தேகிகருத

தொந்தருணமநாலவிதமாய னிறநதான்குறில்

பனைவாததேகநிறக கருத்தநிறகும்

பயில்தேகநிறமஞ்சள் சிவப்பதாமே.

சஉ

சப்தலட்சணம்

தாமேசிலேதமதேக நிறமவெளுப்பு
 தானதொந்தேதகம் நாலவிதமாயநிற்கும்
 மாமயிலேசததமது அறிவேணடி ல
 வாதேரோகிசமதொனி வாததைபேசம்
 நமமுள்ளபித்தநதான உறககககூறும்
 இயம்புபுஞ்சிலேதமரோகிக சினசசததம்
 நாமுமைத்தோமதேதநதேரோ கிககுமிநத
 நாலவிதமாயமொழிந்தசப்தம் நயநதுகானே

சந

நயனலட்சணம்.

காணுகின்றவாத் ரோகிககணகள்
 கருன்றமாயநொநதுமிகத தண்ணீர்பாயும்
 பூணுகின்றபித்த ரோகிககூமஞ்சள
 போலிருக்குஞ்சிவப்புநிறப் பொலிவுதோன்றும்
 பேணுகின்றசிலேததமரோ கிககுதகணகள்
 பீளகட்டவெளுத்திருக்கும் சன்னிவாதம்
 வாணிகின்றசிவப்புடைத்தாய வந்துவிங்கி
 வந்திடுங்காமாய்மென வகுத்துசொல்லவேன

சச

வாதமலம், பித்தமலம், கபமலம், தொந்தமலம், வாதச்சிறு
 நீர் நிறங்கள்.

மந்தமாவாதமோ கிககுத்தாணும்
 மலமிருக்கிககட்டிபின் கறுத்ததுதேதோன்றும்
 சிந்துபித்தரோகிமலம் மஞ்சளாகில
 சிவப்பாகிலசோந்திருக்குஞ் சிலேதமருககுச
 சொந்தமலமவெளுத்திருக்கும் மலககட்டாகும்
 சொந்தமலம்நாளவிதமாய்த் தோற்றிக்காணும்
 விரைதவாத்ரோகிககுச சிறுநீர்தாணும்
 வெளுத்திருக்கும்பயித்தியநீர் விதஞ்சொல்லவேன.

சரு

பித்தியச்சிறுநீர், கபநீர், தொந்தநீர், வாத்ரோகநாவு, பித்தரோக
 நாவு நிறங்கள்.

விதமுள்ள பித்தியாதன சிறுநீரமஞ்சள
 விதமுடைத்தாயிருக்கும்லலா சிவப்புதேதோன்றும்
 நுதையுள்ளசிலேத்துமத்தோ நீர்நானமெத்த
 நுரைகலங்குந்தொந்தநீர் நாலவிதமாய்க்காணும்
 சுதைபுள்ளநாவிநிறஞ் சொல்லில்வாதந
 தோன்றினற்குவெடித்துமுற்போற் கறுத்திருக்கும்
 சுதையல்லசிவந்தா லும் பசிந்தா லுந்தான்
 கணமுள்ளபயித்தியநீர் கணக்குதானே.

சக

கபரோகநாவு ஜனனிரோகநாவு தொநதரோகநாவு.
தாளமொடு வாய்வெளுகது நீருண்டாகிற
ருனசிலேதம நாவாகும் ஈரமஆற்றே
ஆனைமுட்போற நறுக்கிவ்சன்னி ரோகநாவாம்
ஆதமதொநத நாரிறமநாவ விதமாயததோனறுப
ஆனயிவ வண்பெட்டு மறிந்தபேரை
அவனிதனிற பணடிதரா யறியசசொலவா
நனமிலாப பெறியடகஞம் பெரிபோரணறி
யெயதா துயாலருக்கு மியமபுங்கா லே.

சா

நாடி ஸ்தானங்கள்

நாடிகள் நிற்கும் இடங்களுநம் வாநாடியும் நடைபுறம் வருதலறிக

செய்கின்ற நாடிபெரு விரலினமேலாம்
திருநகிழைமுன றங்குலத்தி னடுவதாகத
தைகின்ற கோதுமபை யரிசிபோலச
சாவம் வியாபித்திருக்கும் அதுதானகூறில்
கையடியுங் காலடியும் நாடிநிற்குங்
கணனியருக கிடப்புறமாம் கணவாககங்கே
மைகின்ற வலப்புறமாம் வாதநாடி
வந்துமுன்னே நடக்கும்பால் வகைசொல்வேனே.

சஅ

பித்த சிலேதம வாதநாடி நடைகள்.

சொல்லுகின்ற பித்தநாடி தோற்றுமப்பால்
தெட்டாநது சிலேதமநாடி தேசற்றுமப்பால்
அல்லுகின்ற குழலாளே நாடிநின்றால்
ஆச்சரிய நாடியென றறிந்துசொல்லு
மல்லுகின்ற வாதத்தில் நாடியங்கே
வகாத்தி யாயநடக்குந் தவளைபோல
நல்லுகின்ற வாயியடை தொட்டிலாட்டல்
நல்லாயிப் படிநாடி நடக்குநதானே.

சக

பயித்திய நாடிநடை, சிலேதம நாடிநடை, வாதமும பித்தமும
தொந்தித்த நாடிநடை.

நடக்கும்பயித்தி யஞ்சவலை பிளரோபோலும்
நடனமயி னன்னம்போற் காகம்போலுந
திடக்குஞ் சிலேத்துமநாடி இலங்குமபட்சி
செய்யபுற ஊரகக்குறி கோழிபோல
அடக்கமாய நடக்கும்து மயிலேசொன்னேன்
அவவளவே வாதபயித் தியத்தினதோற்றம்
மடக்கின்ற கடைபோல நடந்துபின்னே
மஞ்ஞையென நடக்கும்து மத்தித்துக்கடே.

இ0

வாதசிலேஷ்மந தொநதித்தநாடி, அசீரணநாடி, மத்திரிதயத்திராடி,
ஸ்திரீ சங்கைநாடி, மலபநதநாடி, சநநிவாதநாடிகள வருகை.

கூறுகின்ற வாதசிலேத் துமமுங்குடில்
கோழிபட்சி யெனநடக்கும அசீரணநாடி
தூறுகின்ற மத்திரி தயத்திராடி
தூறுகின்ற காகநடையெனறுசொலவார்
தேறுகின்ற ஸ்திரீசங்கை யிப்படியாய்வின்று
தீவிரமாய் நடக்குமல பநதநாடி
ஊறுமன்னம பேரலநடக்குஞ் சநநிவாதம்
உளர்நாடி விதிக்கையும உரைக்கக்கேளே.

ருக

குடிலை, சூட்சுமவாயு சனனி, வாதம சங்கினி, காந்தாரி முதலிய
நாடி நடைகளறிய.

உரைததவிற கினகட்டுக் குள்முஞ்ஞறு
உலவுதல்போ லேநடக்குங் குடிலைவாயு
விரைத்தெழுந்தே வநதமா யிருந்துபின்னும
விதமாக நடக்குமது சூட்சுமவாயு
புதைதருமை யிவ்வகையின சன்னிவாதம்
பொருமபாகக குவிநதமுலை போலுங்கொங்கை
முறைத்தெழுந்த சங்கினிகாந தாரிபின்னே
முறைமையதாம நாடியென முனிவாதாமே.

ருஉ

பண்டிதாளிலக்கணம்

முற்றிற்று

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்
வயித்தியசாரசங்கிரகத்தின்

அட்டவணை.

பொருள்	பக்கம்	பொருள்	பக்கம்
அ		அசாத்தியஅதிகாரஞ்ணம்	270
அநதிபுள்ளினதோவுருணம்	62	அசீரண்கிராணிகருணம்	276
அக்ஷரமாநதகுணம்	72	அண்டவாபுகருணம்	286
அநதகணத்தினருணம்	87	அபானரோகமூடிகரு	267
அடிதள்ளினதற்கு	95	அசீரணவாய்புகரு	290
அரிகரபன்ருணம்	103	அனுகத்தவாய்கருணம்	292
அன்புநதிசுரத்தினருணம்	111	அத்தருவாய்கருணம்	"
அஸ்திசுரத்தின்ருணம்	112	அக்கினிமந்தம் வாபுப்பொருமலு	289
அக்ஷரமாநதசுரத்திற்கு	114	க்கும	
அதிகாரகழ்ச்சலுக்கு	127	அசீரணவாதம் சரோணிதவாதம்	307
அக்ஷரவாபு	128	கபவாத முதலியவைகள்	307
அக்ஷரத்தின்பொதுருணம்	129	அண்டவாதம் கருக்குவாதம்முட	
அமிரதசஞ்சீவிலககருழம்பு	141	கருவாதம் சுருவாதம் முசுவா	
அழிகண்ணிற்கு	167	தம் இவைகடகு	308
அககரமபுமுலெட்டுக்கு	171	அண்டவாதத்திற்கு	310
அநதககண்ணிற்கு	172	அலகுபபூட்டுக்கு	313
அறம்பிரிதாகண்ணிற	"	அரோசியம் அன்னத்துவேஷமு	
அமரத்திற்கு	134	தலானதற்கு	321
அவைகளுதோனறுமிடம்	150	அரையாப்பு முதலானரணங்கரு	
அவைவருவதற்குகாரணம்	"	கருத துவாசசீலை	390
அன்னகோபமென்ற அன்னலகோ		அறுகவோருவ	461
பத்தினருணம்	153	அரைவாதம் காலவாதத்திற்கும்	"
அருநதப்பாபசசலுக்கு	163	அண்டகுலைக்கு	401
அறைவாதம் சமூலவாதத்திற்கு	308	அதிகாரத்தின் மேற்காணும்வீக	
அசீரணகாய்ச்சலின்ருணம்	212	கமசோகைக்கு	410
அஸ்தியைப்பறநினகாய்ச்சலின்		அரோசியத்திற்கு	424
ருணம்	213	அக்கினிசஞ்சுரணம்	428
அப்பானவேருக்கும அபானகடுப		அசுவகெரு திருரணம்	430
புகும	266	அமிரதசஞ்சீவிசஞ்சுரணம்	431
அதிகாரகாய்ச்சலுக்கு	217	அஷ்டருணலேகியம்	445
அதிகாரசுரத்திற்கு குளிகை	218	அவுரிருவ	461
அசாத்தியசுரத்திற்கு	"	அபபிரேகசசெந்தூரம்	488
அரத்தனூர்ஸவரம்	23	அறையாப்பு பிளவை குலை வீகம்	
அசாத்தியசன்னிகள	235	குலைகட்டு பவத்திதத்துக்குமே	
அநதகசசன்னிகுணம்	"	மபூசகங்கள்	542
அபினியாசனனிகுணம்	237	அயபந பசெருதூரம்	507
அதிகாரதோஷகருணம்	270	அகஸ்தியாகுழம்பு	518

பொருள்	பக்கம்.	பொருள்	பக்கம்
அகிதகட்டைத்தயிலம்	523	இழிக்கண்ணுக்கும் புழுவுடை	171
அருகமவோத்தயிலம்	„	இரத்தபீனிசகருணம்	195
அக்கிகு	540	இரத்தபீனிசம் சூ யபமீனிசத்	198
ஆறுதிருகளிலும் உடனையும் சா		திறகுத்தயிலம்	
குறகுறி	27	இரத்தஅபானத்திறகு அபான	
ஆமகணத்தினகுணம் இதுவேசித்		வேருக்கும் எண்ணை	266
கணம்	87	இரத்தகிராணிகுணம்	275
ஆமக்கடுப்புக்கு	95	இரத்ததலைப்பற்றின சுரத்தின்	
ஆமகணத்தினகுணம்	111	குணம்	213
ஆமசுரமாரலுக்கு	116	இரவிறகாணஞ்சுரத்திறகு	216
ஆமக்குளிரசுரமக்கடுப்புக்கு	„	இரண்டாமுறை மூன்றாமுறை	
ஆமசன்னியினகுணம்	120	குளிரசுரமுதலான சகல சுரத்	
ஆமக்கழிச்சலினகுணம்	176	திறகு அஞ்சணம்	233
ஆறத்தவஞாபுணனுக்கு	143	இரத்தமூலகருணம்	259
ஆமசுரத்தினகுணம்	110	இரத்தமூலப்பாணிகுணம்	„
ஆணிப்பூவுக்கு	165	இரத்த மூலத்திறகு மூலமுளை	
ஆசனக்கடுப்புக்குப்புகை	282	க்கு எண்ணை	259
ஆனந்தவாயுவுக்கு	291	இரத்தகிராணி சலக்கிராணி	„
ஆவரைநெய்	459	இரத்தகிராணி சலக்கிராணி எறு	
ஆமலகத்தயிலம்	510	பபத்தாளஞதல மூலசக்டு வயி	
ஆகண்டத்தயிலம்	„	நீரைச்சல வாரி அன்னஞ சமி	
இ		யாமைபொருமல விஷ்ணோதொ	
இரத்தகுலைகருணம்	47	பபுளைச் சிறிவலித்தலுக்கு	277
இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்பட	94	இடுப்புலவி காலசதிகு	312
இரத்த சீதக்கடுப்பு பலவித்ததில	„	இரத்தபித்தகுணம்	316
சுரத்திறகு	„	இரத்தகாசக்குணம்	333
இரத்தமசித்தகடுப்பு நீசருக்கு	„	இரத்தபிரமியகருணம்	343
இரத்தக்கடுப்புக்கு கீழ்மூலத்திற	„	இரத்தபிரமியகலலடைப	348
கும	67	இரத்தபிரமியமசியப்பிரமியமசு	
இரத்தமூலவரடகண ஊதுமாரத்த		சசிலப்பிரமியம் மூத்திரகிரிச	
திறகு	95	சணம் நீகடகு	332
இரத்தகணத்தினகுணம்	97	இரத்தபிரமியம் சியப்பிரமியம்	
இரத்தகுணத்தினகுணம்	112	ஊதுணத்திறகு	349
இரத்தகணமூலத்திறகு	114	இடுப்புலவியளவு மேகநீகட்கு	312
இரத்தக்கழிச்சலுக்கு	127	கல்லெரிப்பவனுக்கு	349
இளைப்பு இருமலுக்கு	146	இரத்தசத்திகு	520
இளைப்பு இருமல குழிகளைப்பழி		இங்குலாதிசுருணம்	428
புகு	137	இருச அமிகாதிசுருணம்	429
இருட்கண்டகணனுக்கு	162	இருசிசசாயணம்	435
இரத்தபாய்ச்சலுக்கு	„	இருசிலேகியம்	444
இழிக்கண்ணுக்கு அதுவே இவை		இருசிராபபத்து	466
திறத்தகண	167	இரத்தசந்தாரம்	495
இரத்தசுரத்தினகுணம்	111	இரணஞகலுக்குப்போடும் தயிலம்	542
இமைத்தடிப்புக்கரிப்புக்கு	169	இரத்தபிரமியம் உடம்பெரிவும்	
		இருவேலித்தயிலம்	523

வயித்திய சாரசங்கிரகத்தின் அட்டவணை. 3

பொருள்.	பக்கம்.	பொருள்.	பக்கம்.
ர		எ	
ரீளே இருமலுக்கு	325	எட்சிதோஷகுணம்	60
ரசரசிரதாமணிசெந் தாரம்	494	எரிகணத்தினகுணம்	87
உ		எண்ணெத்தொகைலுக்கு	139
உளோமாததகுணம்	74	எரிகுணமககுணம்	298
உடம்புநோயகாசசலி	110	எரிவாதத்திறகு	313
உள்ளடசரத்தினகுணம்	130	எலும்புகுலை வெடிசூலை பதங்கிப	
உப்புதூரிகு	143	புண்கிரந்திககு	400
உளோவுகன்னினகுண	161	எலும்பிச்சமபழசாபபத்து	465
உடம்புக்கு வலித்தயிலம்	173	எண்ணெய	513
உண்ணைக்குவளாடத்திற	178	எச்சிற்றழும்பு படாதாமரை தழு	
உடசரத்தினகுண	212	வண்ணக்குப்பற்று	538
உடகாசசலகாவெரிவுசுரு	226	எரிப்புத்திட்டம்	544
உடகாயசசலின் குணம்		எ	
உருத்திரசன்னிககுண	237	ஏலாதிவடகம்	473
உடகுத்துபுறவீச்சு உடற்குத்து		ஐ	
உடம்புக்கடுப்புக்கும சாவாங்க		ஐந்தெண்ணைத்தயிலம்	468
வாதத்தினதயிலம்	246	ஒ	
உடகுத்தினகுண	247	ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்கு	169
உடகுத்துப்புறவீச்சுக்கு	"	ஒருதலைவாலி மண்டையிடி கபால	
உடகுத்துபுறவீச்சு அடைப்பு இரு		வாயு கபாலவலிக்குத	203
மல இளைப்பு	248	ஒன்றைவிட்டுடாருநாளவரும்	
உளமூலக்குணம்	257	மாற்றறசரத்திறகு	214
உளமூலம் பிறமூலம் விஷபாண		ஓ	
டு காமாலேக்கங்களுக்கு	267	ஓட்டுகண்ணி	161
உளமூலம் பிறமூலம் வெப்பு		ஓமலேகியம்	443
பாவைமுதலான வியாதிகளுக்க		க	
குச்சுரணம்	267	கருக்குழியின் ஆறுவிதவியாதிபுங்	
உள அபாணம் இரத்த அபாணம்		கூறுகின்றாரா	36
சீதக்கழிச்சலுக்கு	267	கருக்குழிவிளக்க மற்றுப்பாசுபற்	
உளமூலம் பிரமூலத்திறகும	267	றிய முதன வியாதியினகுண	
உள்ளங்கரல்குத்திறகு	314	மும் ஒளவுத்தமுங் கூறுகின்றாரா	27
உளோமாததக	334	கருக்குழியில் வாயவினலாகிய இ	
உள்ளிஆமணக்கெண	367	ரணடாம் வியாதியின குணமும்	
உருக்குச்செந்தாரம்	467	அத்தற்கு ஒளவுத்தமுங் கூறுகின்	
ஊ		ராரா	"
ஊதுமாதகுணம்	68	கருக்குழியில்சதைவளாத மூன	
ஊதுமாதக்கணத்தின	81	ரும் வியாதியினகுணமும் அத	
ஊதுகரப்பனகுணம்	102	ற்கு ஒளவுத்தமுங் கூறுகின்றாரா	"
ஊதுகாமாலைக்குணம்	131	கருக்குழியிற்புழுசோத நாலாம்	
ஊவுணவாயுவுக்கு	190	வியாதியின குணமும் அதற்கு	
ஊவுணகாசசலுக்குச்சு சேரகமாத்த		ஒளவுத்தம் கூறுகின்றாரா	28
திரை	230	கருக்குழியிலிரத்தமூடிய ஐந்தாம்	
ஊவுணரோகத்திறகு	349	வியாதியின குணமும் அதற்கு	
ஊது திட்டம்	544	ஒளவுத்தமுங் கூறுகின்றாரா	"

பொருள்.	பக்கம்.	பொருள்.	பக்கம்
கருவனாகருமெண்ணெய்	49	கண்ணுளைவு கணசுருங்கலுடிக	
கருவனாகும் எண்ணெய்	49	கண மலங்கருகணமுதலியவியா	
கருவகிரந்திகுருக	57	திகடகு மாததிரை	161
கருவகிரந்தி குணம்	57	கணமந்தம் நீபபாசசல மலங்கல	
கருடககணபுள்ளினதோஷம்	61	பித்தத்திறகு	162
கடமொந்தகுணம்	71	கணகட்டிக	
கணவகுப்பு	78	கண்ணிலெருப்புப்பட்டபுண	
கணமாகதகுணம்	80	ககு	162
கணங்களுகுபொதுபிரயோகம்	90	கண்ணிராபுழுவுட்டுப்புண	164
கணத்தினுல இரத்தமவிழுதலுக்கு	95	கணபூவுக	
கணசகுதிதனிய	93	கணவேதைபலதுககபுறவனையம்	166
கணஇருமல வாயநாற்றத்ததுக்கு	93	கணவீக்கம் எரிதினவுபடலமசிவ	
கணமாந்தம் வயிற்றுநோவுபொரு		பபுகடுபு நீவடிதலுக்குபுர	
மலுக்குபாலசகுசீவிமாத்திரை		வனையம்	
கணககடுபுகு	94	கண்ணிலரீரேத்தத்திற	168
கரபபன்வகுப்பு	98	கணகூசத்திற	169
கரப்பனுக்கெண்ணை	107	கணசிவபுரீவடித்தலுக்கு	169
கபாலகரபனுக்குத்ததயிலம்		கணவலி மணிவளாததில ஆணி	170
கரபபனுக்கு மேற்புகம் எண்ணை	108	கணகரித்துக்குத்திககலங்கப	
கணசுரம தோஷம் வயிற்றுக்கழி		பொங்குகாவடிந்தால்	170
சசலபித்தம் இருமலவாந்திகு	114	கணவலிகு	171
கணக்காயசசலுக்கு	115	கணபிரிதல பழுவுடடுபுவிற்	172
கணக்காயசசல மாறலுக்கு		கண்ணையகடகு மருந்தரைக்கும்	
கணக்காயசசல் மயக்கத்திறகு		பாததிரம்	172
கணபாணடு கணசுரம் அஸ்திவெ		கணகலிசிவபு கடுபுதினவுரீ	
ட்டை இருமல இரத்தம் இவை		வடித்தலு	175
கழிச்சல தோஷத்தில		கணவலிவெக்கடுபு நேத்திரவாய	
கணக்காய்ச்சலுக் கியாழம்	118	வுக்கு	176
கண்ணையக்கு	134	கணரோகங்களுக்குமாததி	177
கழிச்சலவகுப்பு	123	கண்ணில் மருந்திடப் பொருந்	
கழிச்சல் தோஷத்திறகு	124	தாககாலம்	178
கழிச்சலுக்கு		கணரோகங்களுக்குபொடி	179
கழிச்சலசுரத்திற	125	கணகடுபுச்சிவபு தலைவலிகுத்	
கழிகணம் சுரம் வரட்சிக		தயிலம்	179
கழிச்சல் இருமலுக்		கணரோகங்களுக் கபாலகுஷ்டத்	
கழிச்சலவாந்திக்கு		திறகுத்தயிலம்	
கழிச்சல்இருமலவாந்தி		கணசிவபுகடுபுபுபடல்	180
கணக்கழிச்சலின குணம்	126	கணரோகங்களுக்குழமு	180
கபாலி அட்சரத்தின்	129	கணரோகங்களுக்கும்	181
கக்குவாணுக்கு	137	கண்ணில் மருந்தெழுதியபின நட	
கக்குவாணுக்கு வேறுபிரையோக	139	ககவேண்டியகிரமம்	181
கடுமமைக்குணம்	143	கண ரோகங்களுக்குக் கண்ணிற்	
கருமபனசைக் குணம்		கட்டெய்	182
கண்ணொரிவிற்	155	கணரோகமுடையவாகட்டுத்தலை	
கணபுண்ணிற்	160	யிறபதமிட்குங்குமபூத்தயிலம்	184

பொருள்.	பக்கம்.	பொருள்	பக்கம்.
கண்ணோக முடையவர்களுக்கு		கடுப்பு உணைவிறகு	393
கலிற்றேயக்கத்தயிலம்		கரியுப்புச்செந்நூரம்	499
கண்ணோக்கங்களுக்குத்தயிலம்	175	காப்பூரசாலசத்தபுறபம்	505
கபாலவலி கபாலசன்னி கண		கரியுப்புத்திராவகம்	510
னோயகடகும் பீரத்தயிலம்	192	கரிப்பானதயிலம்	524
கண்ணோய்செவிநோய தலைநோய		கன்னவீக்கத்திரகு	541
கடகுத்தயிலம்	192	கருவங்குப்பிவனுக்கு	"
கருங்கரப்பனகுணம்	192	கா	
கண்டபீனிச்சகுணம்	197	காறகடுவன மனடைக்கடுவன	106
கபாலவலிபீனிசத்திறகுத்த	200	காயச்சல அதிசாரம்சுவாசகாசத்	116
கபாலவலிகுத்து சூலைபீனிசம்		காயச்சலுக்கு ஆகாபநாதம்	119
நேத்திரக்கதிப்பு மேகச்சூடிக		காக்கைவலிப்புக்கு	123
குத்தயிலம்	201	காரணம்	142
கண்டகுக்கன்னிகுமாத்தி	234	காசவொககு	159
கல்லடைப்புக்கு	335	காயச்சலுக்குகொடுக்கும் விரோ	217
கண்டகூச்சன்னி குண	236	காயச்சலுக்கு நசியம்	229
கண்டபொகிச்சல ஐநரிகுமாத்தி	252	காயச்சல முதலானதற்கு ஏவாதி	
கபாலகுலையினகுணம்	402	மாததிரை	"
கண்டமாலேமுதலானரணங்களுக்கு		காய்ச்சலுக்கு குங்குமகுளினை	230
குக்களிம்பு	414	காய்ச்சலுக்கு கோரோசனைகுளி	"
கண்டமாலேவிப்புருதிஅரையாப்பு		காய்ச்சலுக்கு சஞ்சீவிமாததிரை	"
முலைக்குத்து கட்டிகளுக்கு		காய்ச்சலுக்குரசகாப்பூரமாததிரை	"
மேறுச்சு	"	காய்ச்சலுக்கு இரசமாததிரை	231
கரிசாலேசகுரணம்	414	காய்ச்சலுக்கு லிங்கமாததிரை	"
கரணதேசகுரணம்	422	காக்கைவலிப்பு குணம்	254
கதலிரசாயம்	435	காசரோக்ககுணம்	330
கற்பூரசகுரணம்	439	காதிமீழாமறலுக்கு	340
கருணியாச்சன்னிக	241	காதிரைச்சலுக்கு	341
கடுக்காயலேகியம்	441	காதெழுச்சிக்கு	"
கடுகுலேகியம்	443	காதிரைச்சலவலிகு	"
கண்டாத்திரிலேகியம்	444	காழமாதத்திரகு	"
கபாலசன்னிக	245	காதிலாயப்புருதால்	345
கலிங்காதிலேகியம்	446	காக்கைவலிப்பு முயலவலிப்பு கும	
கண்டவகத்திரிரெய	446	ரகண்டவலிப்புமுகவாதசன்னி	
கந்தாதிலேகியம்	454	தோஷம் உட்குத்து புறவீச்சு	
கடுக்காயநெய	460	வாதம் வாடிபக்கவாதம் இளம்	
கண்டவகாரி நெய	462	பிள்ளைவாதம் அண்டைவாதம்	
கதலிகந்தநெய	463	மண்டைக்குத்துவலி பீசிசத்	356
கடுக்காய வடகம்	473	காடிசாப்பத்து	466
கருவங்கசெந்நூரம்	474	காந்தரசவடகம்	471
கழிச்சலசுரத்திரகுஅபின்	279	காளமேகநாராயண செந்நூரம்	493
கழிச்சலுக்கு		காதுவளர	540
கருவங்கபுறபம்	489	கி	
களவங்கசெந்நூரம்	490	கிரந்தி 12-கும் சூலைகும்	58
கலநாபுறபம்	491	கிராணிக்கடுப்புக்கு	94

பொருள்	பக்கம்	பொருள்	பக்கம்
கிருஞ்சினத்தின் குணம்	353	குத்துவிட்டு விலுணடை கல	
கிராணியினபேரிதகாணும் பாண்		லெளகாயத்திற்கு	541
வெவ்வுபாக வக்கத்திற்கு	275	கூ	
கிரந்தப்புண சிவகுத்து மேற		கூழ்பாண்டச சூரணம்	425
பூசந நயிலம்	388	கூழ்பாண்டலேகியம்	439
கிருமிவிரோசனம்	513	கூழ்பாண்டகிருதம்	457
கீ		கெ	
கீழ்க்காந நெலலித்தயிலம்	523	கொப்பப்புழுக்குணம்	33
கு		கொப்பப்புழுக்குணம்	32
குழநதைக்கு சிறுநீரகடி	58	கொப்பபூலைக்குணம்	37
குளிராது வயிற்றில் வலிகண்டால்	58	கொப்பபேராகங்களுக்குப்பொதுப	
குளிதோஷம்	63	பிரையோகம்	40
குளிரசுரத்திற்கு	115	கொப்பஸ்திரீக்கு பததுமாத்ததீல	
குளிரகாயசசலுக்கு	118	வரும் நோய அதற்கு ஓளவுத்	14
குண்டியட்சுரத்தின்	129	கொப்பகாலத்தில் துவாலகண்டா	51
குமரியசுரத்தின் குணம்	129	கொப்பகாலத்திற்காணுஞ் சுரத்தி	52
குண்டியசுரத்தின் குணம்	130	கொப்பவதிகு நீரடைத்தால்	
குழநதைக்குக் குமேலிலவெள்ளை		கொப்பவதிகு கலலடைத்தால்	33
கொப்பின்ம வெடித்தால்	138	கொப்பமழிந்த தோஷக்குணம்	63
குமரிகாசத்தின் குணம்	152	கெந்தாளிகுணம்	135
குந்தத்திற்கு	167	கொப்பகாலத்திற்காணுங் காசச	219
குந்தம் அமரத்திற		கெண்டைக்கால் வாத்தத்திற்கு	312
குந்தம்பூவிற	167	கெந்தித்தயிலம்	372
குளிரசுரத்திற்கு	219	கெந்தகரசாயனம்	134
குதிரைவலியின்	255	கெந்தகவடகம்	472
குமரகண்டவலிப்பின்		கெருடக்கற்பறபற	504
குழநதைக்குக்குக்காணும் வாயவு		கெந்தகத்திராவகம்	509
குமரகண்டவலிப்புக்குண்ணை	257	கை	
குண்டலவாயுக்குணம்	292	கைகாலமுடக்குமுதலான வாதத்	
குடகரிவாயுக்குணம்		திறகும் சீதசனனிகும	307
குடலவாயுக்குணம்	293	கைகளிறகாணும் மேகககட்டு வா	
குணமூலை	298	யுவலி முதலானதற்கும்	308
குணமமூலம் இடுப்புக் குடைச		கைகாலமுடக்கு முதலான சூலை	
சல வாயுவுக்கு	299	18 கும் மேகவூறல் தடிப்பு	
குண்மவலிக்கு		சொளிகுறுப்புவெள்ளைவிழுதல்	
குண்மம் அக்கினி மந்தத்திற்கு		குட்டம் பெருவியாதி கிரந்தி	
குண்மவாயு கெண்டை வீக்கத்		அரையாப்பு படாதாமரை து	
திற்குக் காந்தசெந்நாரம்	300	டைவாழை ரணமகண்டமாலை	
குண்டமும் மூலவாயு பாரிசவாயு		லிங்கப்புறறுக்கு	396
வயிற்று வலிக்கு	301	கொ	
குடல்வாத்தத்திற்கு	312	கொட்டா விவிட்டால்	59
குணமம் சூதகவாயு திரட்சி		கொதிப்புரணத்தின் குணம்	86
குண்டலாதிவேகியம்	437	கொள்ளிகரப்பனுக்கெண	108
குடிநீர்	511	கொள்ளம்மைக்குணம்	143
குமரித்தயிலம்	524		

பொருள்	பக்கம்.	பொருள்	பக்கம்.
கொம்படிமாதளமபழச்சார	165	சன்னி 13-க்கு வலிப்பு உட்குத்து	
கொம்படிக்காணணை	466	சந்திசன்னி	215
கொடிவேலிகுரணம்	432	சகலசன்னிக்குமபொதுபிரயோ	246
கொணைறநெய	459	புறவீச்சுக்குத் தயிலம்	246
கொடிவேலியெண்ணை	467	சன்னிதோஷம் வாத்தத்திறு	247
கொடிவேலித்தயிலம்	522	சன்னிவலிப்பு இசுவக	248
கொம்பரக்குத்தயிலம்	525	சன்னிக்கு மேற்பூசுநயிலம்	”
கோ		சன்னி 10-க்கும் வாத்தம் 18-க்கும்	
கோராமசன்னிக்குணம்	120	மேற்பூசுநயிலம்	249
ச		சன்னிவலிப்பு சயித்திபம் வாத்தம்	
சகலதோஷங்களுக்கும் பொதுப		குலைக்கு அருசென்னெய்	”
பிரயோகம்	64	சன்னிபுரவீச்சுநயிலம்	”
சகலதோஷ நிவாரணமூலம்	”	சன்னிசந்திதரு மதுராதத்தி	250
சகலகணம்பிரளிகுச்சுஞ்சீவின	98	சன்னிவலிப்புக்கு ஆக்கிராணம்	251
சகலகரப்பன்சிரங்குமேற்பூசுள	105	சன்னிவாதத்திறு ஒத்தனம்	”
சகலகாச்சலுக்கும்		சன்னிகுப்புகை	”
பச்சைகாப்பூரமாததிரை	118	சன்னிதலைவலிகுப்புகை	”
சகலகாச்சலுக்கும்மாததிரை		சன்னி 13-க்கும்விஷஜன்னிகும்	
சன்னிவகுப்பு	119	தோஷத்திறும் செளரிமாத	252
சகலமாநதசன்னிகு	121	ஜனனிமுதலானதற்கும்	
சன்னிசுரம் கபத்திறு	122	ஆனந்தவையம்	252
சளி இருமல கக்கல காயச்சலவிஷ		சன்னிதலைவலிகுமாததிரை	”
சுரம் விச்சளிவலிப்பு சன்னி		சன்னி 13-க்கு ஆனந்தவயிரவன்	253
தோஷமவயிறுமபொருமலு	123	சகலசன்னிசுரம் தோஷமவலிப்பு	
சகலகழிச்சலுக்கு	126	இளப்பு இலைக்கு பூபதிபாத்தி	253
சகலகழிச்சலுக்கும்	128	சன்னிகட்குமதயிலம்	256
சண்பகப்பூரமாததிரை	141	சங்கிராணிகுணம்	275
சன்னி 13-க்குமாததிரை	153	சகலமூலத்திறும் பொதுபிரை	
சன்னிசுரதோஷத்திறு இரச		யோகம்	265
செந்தூரம்	”	சகலகிராணிகும	276
சுருமபத்தினகுணம்	156	சகலகிராணிகழிச்சல்வயிறுக்கடு	
சன்னிவாதசுரக்குணம்	211	பபு உளைவு அசிரணம் பித்தம்	
சகலமுனற்சுரத்திறு	214	நீசசிற்றுப்பு பிரீமகத்திறு	277
சளிகாச்சலபந்தத்திறு	217	சகலகழிச்சலுக்கு	278
சத்திகாயச்சல நடுக்கலதனத்திறு	217	சகலகழிச்சலுக்கும்காந்தசெந்தூ	279
சன்னிசுரத்திறு	222	சகலகிராணி அநிசாரப வயிறிறி	
சன்னிதோஷசுரத்திறு	”	சசல கழிச்சல சீதமஇரத்தம்	
சகலசுரத்திறும்பொதுபிரயோ	”	விழுதல மூலக்கடுப்புவயிறு	
சகலசன்னிகுமபொதுபிர	222	கடுப்பு	282
சகலபழஞ்சுரத்திறுநெய	223	சகலவாயுவிதருமபொதுபிரயோ	383
சகலசுரத்திறுநெய கணகுளிர்ச்	”	சகலகுணமவாயுவுக்கு	300
சிககுநெய	224	சகலகுணத்திறு	301
சங்குசன்னிகுணம்	241	சகலவாதசுரணம்	319
சன்னி 17-க்கும் தயிலம்	243	சங்குவாதத்திறு	301
		சயரோக்குணம்	327

பொருள்	பக்கம்	பொருள்	பக்கம்
சுலபபிரமேக கீரினகுணம்	359	சிலேதம்பிரமேகநீர்பததினகுணம்	359
சுலமேகரோகங்களுக்கும் மகா		சிலேதமநீரிழிவுநாலினகுணம்	361
ரோககிருதம்	368	சிலேதமவாதநீரிழிவுநாலினகுணம்	361
சுலமேகத்திறமும் எண்ணை	371	சிலேதம்பிரமேகத்திறகு	365
சத்திரிபுத்த	423	சிவதைலேகியம்	445
சுந்தனுவாதி சூரணம்	429	சுந்தாதிலேகியம்	442
சுந்தனயெண்ணை	430	சுந்திரவல்லாதிலேகியம்	"
சுந்தனசூரணம்	431	சுந்திரமூலலேகியம்	455
சுண்டமாருதலேகியம்	446	சிறுகூழ்ப்பாண்டலேகியம்	"
சுந்தனெய	456	சிவகிசுன்னம்	543
சமுத்திராப்பழநெய	461	சிவகிபஸபம்	505
சதாவோரிநெய	563	சீ	
சந்தனசாபத்து	464	சீதசுரத்திறகு	116
சலமஞ்சரி	480	சீதமவிஷசுரத்திறகு	"
சுந்திரோதியசுந்தாரம்	497	சீதரத்தககடுபுகழிசசல்	128
சுந்தனத்திறதயிலம்	521	சீழினிசககுணம்	195
சுகாதேவத்தயிலம்	525	சீழினிசககுணம்	195
சுவர்த்தயிலம்	530	சீதசுரம் குளிரகாசசலுக்கு உட	
சா		கொள்ளும் எண்ணை	224
சாந்திகூறுகின்றா	34	சீதாங்கசன்னினகுணம்	235
சாமபலமண தினத்திறகு	135	சீதசன்னிககு அறிவானந்த வயிர	
சாதிக்காயெண்ணெய	470	மாததிரை	252
சாதிவிவகக்கட்டு	475	சீழ்மூலக்குணம்	358
சாரககட்டு	479	சீதமவிழுவதிறகு	277
சாதஞ்செரியாமற சோறு சோறய		சீபிரமியம் இரத்தம்பிரமியம் நீர்	
மலங்கழிதல	538	ககட்டுக்கடுப்பு மூத்திரகிரிசனத	
சி		திறகு	348
சிலேதமமாந்தகுணம்	66	சீக்காயபிரமேகநீரினகுணம்	360
சிவகிமாந்தகணத்தினகுணம்அதே		சீழ்பிரமியத்தினகுணம்	346
விஷமாந்தகுணம்	82	சீரகசூரணம்	428
சிரங்குபுண்ணுகுக்களம்	106	சீனத்திராவகம்	509
சிலேதமபீனிசககுணம்	195	சு	
சிரங்குக்கு	105	சுழிமாந்தகுணம்	73
சிரங்கு சொரிசிரங்குக்கு	106	சுழிகணத்தினகுணம்	83
சிரங்கு சொரிசுறுப்பன ஆறும்		சுழிகணம் வரட்சுணம் இரத்த	
புண்ணுகு	107	கணமுதலானதற்கெண்ணை	97
சுத்திகுணத்தினகுணம்	298	சுழிகணத்திறகுக்கியாழம்	98
சிரசிலநீரேற்றம் உண்டையிடி	202	சுரம் இருமல சீதசுரத்திறகு	116
சிலேதமசுரக்குணம்	209	சுரங்குப்பு	108
சுத்தவிப்பிரமசன்னிககு	239	சுரத்திறகு ஏலாதிமாததிரை	117
சிலேதமசன்னிககு	213	சுரவாதகணம் இரத்தக்குணம்	
சிலேதமஅதிசாரக்குணம்	270	குளிர் தோஷம்சுவலைக்கு	"
சிலேதமகுணம்சுக்குணம்	297	சுகபேதியெண்ணை	142
சிலேதமசுரத்திறகு	337	சுருங்குகண்ணினகுணம்	161
		சுககிரப்படுவனுகு	171

வயித்திய சாரசங்கிரகத்தின் ஆட்டவணை. 9

பொருள்.	பக்கம்	பொருள்.	பக்கம்.
சுரத்தினபேரில் உடல் வீக்கங் தண்டால்	215	சூரணம்	512
சுருக்காயசச்சலுக்கு	217	செ	
சுரம் விகதல தாகம் அரோசியம்	218	செரியாமாந்த	21
சுரத்திறகுத்தயிலம்	225	செவகிரந்திக	57
சுரத்திறகு மேற்புசுத்தயிலம்	227	செவகண்புள்ளினதோஷ	61
சுர அதிசாரகருணம்	270	செவகரப்பன்	102
சுரத்தினபேரிற் கரணுவகபெபுக்கு	282	செவிநோயின்	134
சுரகோடாலி	233	செவியிற சீயொழுதலுக்	157
சுரத்திறகுப் பசசைக்காப்பூர		செவவோக	466
உணடை	235	செவத்தாரி எண்ணை	473
சுக்கைநெய்	243	செவியவடகம்	522
சுக்கன்னிகருணம்	245	செமமுள்ளித்தயிலம்	
சுரம் குளிரசுரம் வயிற்றுவலி பொ ருமல முதலிய வியாதிக்குவிரோ		சே	
சன மாததிரை	234	சேஷமகணத்தின்குணம் இவை	79
சுரநோயின் நட்சத்திரங்களின்		கட்டு நிவாத்தி	
பலன்றிய		சொ	
சுபசன்னிகருணம்	293	சொரிசிரவருக்	109
சுரமாந்தக்குணம்	835	சொனாபற்பம்	506
சுவாசகாசத்தின் குணம்		சோ	
சுக்கிலப்பிரமியத்தின் குணம்	345	சோதியுடசரத்தின்	129
சுப்பிரமேக நீரின்குணம்	360	சோகைவருபு	130
சுக்கிலப்பிரமேகநீரின்		சோளவாத்திற	311
சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சீஷ		த	
மேகம் மூத்திரப்பானை கிரிசு		தலைமாந்தம்	72
னம் இவைகட்கு	370	தந்தசுத்தி	185
சுரம் வலிப்பு பிடிப்புக்கட்கு முசுமு		தயிலம் தேயத்துகொள்ளுகிரம்	185
சுரசுலைகளுக்கு	401	தனுரவாதம் புறவீச்சுஇசுவாயுதம்	
சுக்குநெய்	463	பற்கிடடல்சன்னிகு மேற்புசு	
சுத்தவல்லாதியெண்ணை	568	தயிலம்	247
சுக்குவடகம்	473	தண்பிவாதத்திற	311
சுயமக்கினி	498	தப்பனவெண்ணை	453
		தவளைக்குணம்	544
		தலைப்பேனுக்கு மாரணம்	538
		தா	
சூ		தாகத்திறகுக்கலைக்கொம்பு	147
சூதகவாயு சூசிகவாயுவிறகு	41	தாபசுரத்திறகு	214
சூலிகணத்தின் குணம்	84	தாபசுரம் நாவரட்சிக்கு	215
சூலிகரப்பங்குணம்	102	தாந்தரிசுசன்னிகருணம்	238
சூலிவளத்திற	169	தாந்திரீகசன்னிகருணம்	239
சூலை கடுப்புவாயு உட்குடைச்சல		தாந்திரீகசன்னிகருணம்	423
வாதக்கடுப்புக்கு	362	தாந்திரீகசன்னிகருணம்	426
சூலைபதினெட்டின்	391	தாந்திரீகசன்னிகருணம்	441
சூலைகடுப்பு வீக்கத்திற	392	தாந்திரீகசன்னிகருணம்	443
சூலைபுணை	402	தாந்திரீகசன்னிகருணம்	448
சூலைகட்டு வீக்கம் கடுப்பு பிடிபு		தாந்திரீகசன்னிகருணம்	471
புககு பற்று			

பொருள்.	பக்கம்	பொருள்	பக்கம்.
தாளக்கட்டு	478	நடுக்குவாதத்திற	311
தாமபரசெந்தூரம்	491	நரம்புபிடிப்பு	314
தானகபற்பம்	501	நச்சிச்சாரக்குழப்பு	517
தாமபரபற்பம்	502	நற்கிரகத்தயிலம்	523
தானகச்செந்தூரம்	499	நரம்புசிலந்திக	540
தி		நா	
தித்திப்பு சுகபேதிக்குழம்பு	142	நாமுனதோஷகுணம்	135
திரிதோஷசுரத்திற	221	நாககுப்பூச்சி விழுத்தலு	141
திடாவாதம் தனூவாதம் சுரோ		மனோசிலமாத்நிரை	233
ணிதவாத முதலானதற்கு	308	நாவரட்சிககு	423
திமிருக்கு	312	நாரத்தங்காய் லேகியம்	445
திராட்சிசூரணம்	427	நாவலசெய	459
திப்பிலிலேகியம்	442	நாரத்தம்பழ சாப்பத்து	465
திராட்சிப்பழசாப்பத்து	465	நாகச்செந்தூரம்	492
திரிலோகசெந்தூரம்	488	நாகபற்பம்	534
தி		நாபிலிரோசனம்	514
திராதசன்னிகுணம்	121	நாரத்தங்காய்குழம்பு	417
திராதசுரத்திறமும் மாரல்சுரத்திற		நாககிலம் வுத்தடிவமுண்டாகும்	
கும்	218	புண்ணுக்கு	538
திசுட்ட புண்ணு	540	நி	
து		நிதம்பசுருலைக்குணம்	42
துனைமாந்தகுணம்	72	நிலவாகைச்சூரணம்	429
துடிவாடிக்குணம்	292	நீ	
துருசுபற்பம்	502	நீபள்ளினதோஷகுணம்	62
தூ		நீமாந்தகுணம்	68
தூககுபள்ளினதோஷகுணம்	60	நீககணமாந்தம்	82
தூதுனிலேகியம்	447	நீக்குணத்தினகுணம்	83
தூதுனிலெய்	462	நீக ஆககுணத்தினகுணம்	88
தெ		நீயிடசுரத்தின	129
தெற்றகத்துக கெணமாந்துக	93	நீககுருவன்	144
தே		நீலகாசத்தின	152
தேரைதோஷகுணம்	63	நீரொளிகாசத்தின	"
தோ		நீபாயசசலின்	"
தோஷமாந்தத்திற	75	நீவடித்து	172
தோஷவகுப்புக்கு	59	நீலகாசம் பித்தகாசம்மந்தாரகாசம்	
தொங்கல் ஆமமாந்தபேதி	138	படலம் பிலலம் மயிரக்குத்தல்	
தோஷசன்னி மாந்தசன்னி பித்த		புழுவிட்டு மால்கண நீர்வடி	
சுரம் வரந்திக	121	தல குற்றம் நேத்திரவாயு முத	
தோள் கடுப்பு	313	லானதற்கு	174
ந		நீர்வேசிக	195
நடுக்கல்வாந்தி அசேரணத்திற்கு	133	நீரப்பூனிசத்திற்குத்தயி	197
நஞ்சுகொடிவீழ	54	நீர்கழிச்சலு	278
நயனரோகவிபரம்	140	நீரிழிவு	360
நளிரகாசசல் நடுக்கல் சுரத்திற்கு	216	நீரூட்டப்பு	352
சுன்னிரிசாப்பத்து	464		

பொருள்.	பக்கம்	பொருள்.	பக்கம்.
நீரிழிவு பிரமேகம் எலும்புருக்கி		பக்கவாதம் முகவாதம் திமிர் நடுக	
கடுபுபும பெருமபாடகை	370	குவாதம் முதலான சகலவாதத்	
நீர்ப்புக்கு எண்ணெ	470	திறகும் உட்குத்தி புறவீச்சு	
நெ		கும் தலைவலிக்கும் மேற்புச்சு	329
நெஞ்சுக்குத்து விலாகுத்	213	பஞ்சலவணசஞ்ஞாணம்	429
நெல்லிகாயலேகியம்	470	பஞ்சதீபாககினிலேகியம்	446
நெஞ்சுத்தடுமலுக்கு	537	பஞ்சலோகசெந்நாரம்	488
நெல்லிவடகம் நே	472	பஞ்சபாஷாண கெநதி	498
நேத்திரத்தில் நெருப்புப்பட்ட		பவளபற்பம்	503
புண்ணுக்கு	171	பஞ்சலவணத்திராவகம்	510
நேத்திரத்தில் சதைவதிரதி	177	பலரோக நிவாரணம்	537
நேத்திரவாயுவுக	168	பா	
நேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குத்		பாலசுரக	59
தயிலம்		பால்மாந்தகுணம்	90
நேத்திரரோக 90-தயிலம்	193	பால்சுரப்பண	301
ப		பால்பேரமகழிவதற	125
பச்சையுடம்பில் வயிறுபொருமி		பாண்டு காமாலே சோகை வீசுபா	
வலித்தால்		சம வீக்கத்திறகு	132
பத்தியத்திறகான பதார்த்தம்	6	பாலுண்ணு குழிணைக்கஞ்சு	135
பறவைதோஷ	59	பாலம்மைக்குணம்	143
பழஞ்சூரத்திறகு	117	பாசிப்பயறறம்மை	144
பழஞ்சூரம் விடாச்சூரம் விஷதோ		பாஷாணக்கட்டு	479
ஷம் சன்னி		பாஷாணமெழுக்கு	483
பச்சிலைபோற் கழிவதற	128	பி	
பலவீரம் இரத்தம் வடிநதா	135	பித்தசோகை காமாலேகுணம்	131
பறபல வியாதிகளின் வகுப்பு	135	பிறித்தகண்ணினகுணம்	153
பனைமுகரிகுணம்	142	பித்தபீணிச்சகுணம்	195
பத்தியத்திறகாகும் பதார்த்தம்	149	பித்தஞ்சூலக	402
பத்தியத்திறகாகாபதார்த்தம்		பிளளைபெற வருத்தப்பட்டால்	54
பறபரோகத்தினகுணம்	156	பிளளைபெறறதில் வாயிறுபழு	
பவுத்திரம் கண்டமாலே கிரந்தி		பிளளைவயிறுநொநதழுதால் மலவ	
முதலியதற்கும் புரை	383	கட்டிஞல்	58
பவுத்திரம் கண்டமாலே விப்புருதி		பிளளைககு உரமவிழாதால்	
பிளவை உரையாபு முதலான		பித்தமாந்தம்	66
வீக்கத்திறகு மேற்புச்சு	394	பித்தகரப்பணகுணம்	150
படலத்தினகுணம்	157	பித்தகணத்தின	79
பழங்காசுசலுக்கு	216	பிளளை சீறியழுதால் வீக்கலெடுத்தால்	59
பயித்திய சன்னிக	242	பிறக்கணத்தினகுணம்	85
பயித்தியவாயு அக்கினிமத்தம்மலக்		பிரளிக்கணத்தின குணம்	85
கட்டு அன்னஞ்சுமியாத	330	பிர இசிவுக்	123
பட்சவாதம் தனுாவாதம் முதலான		பித்தம் விழிகாசம் காதடைப்பு	
'சகவாதத்திறகு	306	மந்தத்திறகுத் தயிலம்	193
பட்சவாத முதலான வாதம் 80-க		பில்லகுணம்	186
கும் மறற்கொடியரோகங்களுக		பித்தகாசத்தின்	151
கும் கெநதி மெழுக்கு			

பொருள்.	பக்கம்.	பொருள்.	பக்கம்
பிரபலசன்னிக	240	பிரமியம் வெட்டை மேகத்தாறகா	
பித்தசன்னிக	242	ஊநு தடிப்பு ரணமவாயில் ஊநு	
பித்தி வலிப்புறவீச்சுக	247	ல வெளுப்பு சிறகு யோனிப	
பிறமூலக்குணம்	253	புறமுக	374
பித்தஅதிசாரக	270	பிறமேகசூலை லிங்கசூலை	400
பித்தமூலக்கிராணி	272	பித்தபாணம்கூலை	401
பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினி		பித்தசோகைக்குணம்	416
மந்தம் வயிறுமெறிவுக	290	பிரமிநெய	464
பித்தவரட்சிக	316	பித்தவெடிப்பு	541
பித்தவெறிக்குணம்	317	பித்தகுணம் சத்திக்குணம் எரி	299
பித்தஎரிச்சலு	318	பி	
பித்தமயக்கத்திற	”	பீனிசபொது	194
பித்தகாவகை சத்தி கிறுகிறப்பு		பீனிசம் சலமவடிதல தலையரிப்பு	
தாக்கத்திற	319	துமமலு	198
பித்தகாவகை எரிவு வரட்சி	”	பீனிசம் மண்டையிடி கபால	
பித்தமயக்கம் மீறல கிறுகிறப்பு		கூலக்குத்தயிலம்	199
காவகைவாந்திசோகை மறப		பீனிசம் மண்டையிடி வாதம் கடுப	
பித்தத்திலெடுத்த ரோகங்கட	320	புகுத்தயிலம்	200
பித்தமீறல கிறுகிறப்பு பித்தவெ		பீனிசம் மண்டையிடி நாசகபீட	
ட்டை உடம்பெறிவிற	”	வரட்சிக்குத்தயிலம்	”
பித்தவாயு	”	பீனிசம் மண்டையிடிக்குத்து சிரோ	
பித்தத்தை வாந்திசெய்ய	”	பாரத்திறகுத்தயிலம்	201
பித்தம் 40 கரும் கைகால் எறிவு		பீனிசம் இரத்தபீனிசம் சிரார அழு	
உடம்பெறிவு வெட்டைவரட்சி		கற பீனிசம் பித்தபீனிசத்திறகு	
தாக்கம் பித்த சுரத்திறகு	”	நசியம்	”
பித்தசுரக்குணம்	208	பீரத்தட்டி சன்னிக	238
பித்தகுணம்	296	பீனிசம்நசுத்தலை யிடி	202
பித்தசுரம் பித்தகாவகைபிறமல		பு	
பித்தத்தின் பேறிலெடுத்த சு		புழுமேல மலட்டுக்	32
வாச காசம் மேகவெட்டை		புளளின தோஷ	62
வரட்சிக்கு	321	புகைச்சலின	154
பித்தத்திற	321	புளளின யேபத்திற	290
பித்தரோகத்துக்குத்தயிலம்	322	புளியாரை நெய	457
பித்தகூயக்குணம்	328	புடத்தி பூடம்	544
பிரமியத்துக்குப் பொது	342	பூ	
பிரமியம்பெருமபாடு சூலைகட்டு	348	பூவெள்ளெழுத்திற	165
பிரமியம் வெள்ளைவெட்டைரோச		பூபடலம் அரியமாகிஷ்வளாத	
சிறப்புக்கடுபுகிருச்சனம் மேக		திறகு	166
காவகை	357	பூபடலத்திற	”
பிரமேக நீரிழிவுவருத்த	339	பூபடலமகாசத்திற	”
பிரமேகநீரின் விபரம்	”	பூபுடக்கார மேகத்தயிலம்	530
பித்தம் பிறமேகநீர்ஆறின	”	பூவிரோசனம்	515
பித்த நீரிழிவுமூனறின்	”	பெ	
பித்தவாத நீரிழிவு இரண	360	பெறமலட்டுக்	30
பித்தம் பிரமேகத்திற	365	பெருமபாட்டின்	35

பொருள்.	பக்கம்.	பொருள்.	பக்கம்.
பெருங்காயலேகியம்	443	மயிகூடறுக	540
பெருமூச்சுநிறைய	458	மா	
பே		மாந்தக	65
பேய்சொரிக	104	மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கடம்	75
பேய்சொரியின்	588	மாந்தம் பாலக்கிரியை	"
பேயக்கொம்மட்டிக்குழம்பு	517	மாந்தம் பொருமல வலிசொரியா	"
பேராமகணத்தின்	82	மாந்தத்திற	76
பொ		மாந்தகணம் பொருமல இருமல	
பொருமலகழிச்சலுக	127	கபத்திற	93
பொக்கநேத்திரசனனி	237	மாந்தம் செவ்வாப்பு சுரப்பண	106
பொன்னாக்காரணியெய	464	மாந்தசுரத்திற	113
பொன்னாக்காரணியததயிலம்	520	மாந்தகணம் சுரமவயிறறுப பொரு	
பொருமலமாந்த	63	ருமல வாந்திக	114
பேர		மாந்தசுரதோஷத்திற	114
பேராமாந்தலக்ஷணம்	70	மாந்தசனனி	119
ம		மாந்தகணசனனிக	121
மகரகுணத்தின்	85	மாந்தவலிப்பு காகைவலிப்பு	123
மந்தாரகணத்தின்	87	மாந்தகழிச்சல மாந்தசனனி	124
மயக்கம்சோகமகாவரட்சிக்குடி	137	மாந்தகழிச்சலின	126
மசரை புழுநோயின்	140	மாப்புச்சளி கோழைகடம்	134
மந்தகாசத்தின்	331	மாலேநேத்திரத்தின்	158
மஞ்சட்காமாலை	131	மாலேகாசத்தின்	159
மதிமந்தக	155	மாலேகண வெள்ளெழுத்துப	
மந்தாரகாசத்தின்	160	புணைச்சலுக	174
மலங்குணனின்	162	மாயிசத்ததைப்பறிய சுரம்	213
மண்டையிடு கபாலசூலை பீனிசம்		மாற்றசுரம் முறைக்காயச்சலகடு	
நாசிப்புணைனுத்தயிலம்	200	காயச்சல அதிகாரசுரம் விஷ	
மந்தசுரத்தின்	221	சுர அசிரணசுரம் பூதசுரம் முத	
மந்தசனனிக	244	லான சுரத்திறகு எண்ணை	224
மந்தம் அதிகாரகிராணிக	279	மாதுளம்பழசாப்பத்து	465
மந்தாக்கினிவாயுவுக	288	மா உகிஷ்சுரத்திற	112
மந்தவாயுவுகரு	290	மாத்தமுமுககிலலாத போகருக	31
மலப்பிரமேகரீரின்	360	மாந்தவகுப்பு	65
மருந தீட்டினபேரி மகாணுமீரின்	56	மாந்தவகருக	76
மதுராதிசுரூரணம்	432	மாந்தசனனி பலசனனிக	121
மதனகாமேசுரலேகியம்	450	மி	
மதனகாமேசுரகருளிகை	451	மிருத்துவாதசனனிமுதலானவாத	
மதனகாமேசுரநெய	452	சனனிகடரு மாதத்திரா	253
மதனசஞ்சீவி	453	மிளகுலேகியம்	442
மதனப்பால்	"	மிக்குவாந்தகலேகியம்	446
மன்மதசிரதாமணி	454	மு	
மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணை	471	முட்டுதோஷ	62
மணரேவடகம்	472	முககுமாத	73
மணரேசசெந்நூரம்	484	முககுணத்தின்	22
மகாதிராவகம்	518	முககலவயிறறுககடுபின்	96

பொருள்.	பக்கம்	பொருள்.	பக்கம்.
முடிசாயாநது போனதற்குக் குளி		மேககரபபன ரணம் சூலைக்கட்டு	
சமம் மருதம்	135	மேகவாயுவுக	374
முடமயிருக	162	மேககாங்கை அசதிக	"
முனை ஆணிப்பூவுக	166	மேகத்திலெடுத்த சகல சூலைக்கட்டு	375
முழங்காலவாதத்திற	310	ப்பு வாயுவுக	"
முலைபாலநெய்	168	மேகவாதம் கிரந்திக	"
முடக்கொத்தான் எண்ணை	469	மேககரபபனகிரந்திக	"
முகவாதசனனி	244	மேகசூலைக்கத்திக	"
முயலகண்டவலிப்பின	255	மேகப்புற்று மேகச்சொரி	376
மூ		மேகம் மேககாங்கையினால் உடம்	
மூலவாயுவுக	268	பெரிவு தாகம் கண்டுகைச்சல்	
மூலக்கணத்தின	89	பித்தகிறுகிறுப்புமயக்கம்சோம்	
மூலரத்தகணம் விஷகணம் மாந		பல தலைமயிருதாததல் உடல்	
தத்திறகெண்ணை	97	மெலிவுக்குத்தயிலம்	375
மூலப்பீனிசக	197	மேகவெட்டை நீரிழிவுநீரடைப்பு	
மூன்றாமுறைகுளிரசுரத்திற	214	கலலடைப்புக்கிடுபுகிருச்சனம்	
மூலமவருங்காரணம்	257	மேககாநதலித்தம் கண்டுகை	
மூலத்தினவிபரம்	"	சசலுக்குத்தயிலம்	378
மூலமுனை	360	மேகராசாங்கசசூரணம்	427
மூலக்கடுப்பு இரத்தமூலத்திற	267	மேகசசூரணம்	428
மூலபாண்டு மந்தாக்கினிக	268	மேகராசாங்கத்தெண்ணை	467
மூலக்கிராணி மூலவாயுக்குலேகி	269	மேகாதிவடகம்	473
மூலவாயுமூலம்உண்ட அசனஞ்ச		மேகவெட்டை பிடிப்பு மேகாசிர	
மியாததற்குமகிராமிககுமலேகி	269	நுகுகளுக	373
மூலவாயுமூலம் அதரரோகம் இசி		மொ	
பு குனம் பயித்தியம் சனனி		மொழுகண	143
வாயு உடம்பு வியாவை பசிமந		மொழுவீக்கத்திற	312
தத்திறகு	269	வ	
மூலக்கழிச்சலுக்க	279	வயிறறிவிற்றதயிளவீழ	53
மூச்சுக்குத்துமூலை	313	வரட்சி மலட்டுக	30
மூலக்கிராணி கீழக்கிராணி நாக		வரடகணத்தின	86
கிராணிவாயுக்கிராணிசூசிகா		வரட்சிகரபபன	104
ராணி அசிராணகிராணி மூலக		வலிப்பினவகுப்பு	122
கிராணிக்கு	272	வயிறறிவிற்றதயிளவீழ	
மூத்திரகிரிச்சனம் நீர்க்கட்டு	348	கடுப்பு கழிச்சல சுழிகணத்திற	127
மெ		வரட்சிகாமாலேக்கு	131
மெருளிக்	172	வருரியினபேரில் சுரங்கண்டால	146
மெழுகுதிரார்வகம்	510	வயிறறிவிற்றதயிளவீழ தாகம்	
மே		அசிரணம் சனனி சயித்திய	
மேகநீரிழிவுக	365	வாந்திகளுக்க	133
மேகரோகிகளுக்கக் காணுந்தாக		வயிறறிவிற்றதயிளவீழ	128
த்துக	369	வயிறறிவிற்றதயிளவீழ தாகம்	140
மேகவூறலுக்க	372	வருரிநூல	142
மேகப்புண முதலான ரணகளுக்க		வருரியதிகப்பாதிருக்க	144
குத்தலைம்	588	வருரியுள்ளகிராந்தினால்	145

பொருள்	பக்கம்.	பொருள்.	பக்கம்.
வஞ்சியினபேரில் அதிசாரபேதி		வாயுப்பொருமலின் குணம்	291
கணடால்	”	வாதகாசத்தின்குணம்	151
வஞ்சியினபேரிற் கடுப்புச் சீதமிறத		வாதசன்னிககு	242
தவகணடால்	”	வாயுக்குத் துகு	291
வஞ்சியினபேரில் அதிசாரங்கண	146	வாதகுணமத்தின்குணம்	295
வஞ்சியினபேரிற் சிலேதமம் நெஞ்		வாதக்கடுப்புக்கு மேற்புசு	309
சிறகட்டித் தொண்டைகம்பின	”	வாதத்திறகு உட்கொளாருமயெண்	
வஞ்சியினால் மலசலங்கட்டி வயிறு		ணைய	309
உப்பிசுகுணடால்	147	வாதத்திற்குலேகியம்	310
வஞ்சியினால் நேத்திரத்தில் வீத		வாதக்கடுப்புவாயுவுக்கு	310
னங்கணடால்	147	வாதத்திறகுத்தயிலம்	314
வஞ்சியினால் கண்ணிறபூவிழந்தா	149	வாதக்கடுப்பு மடக்குவாதம் மேக	
வாரணம் சுக்கிலப்படலம் குந்தம்		வாயவிறகு	310
இரத்தசெம்மையக்கு	172	வாதப்பிரமேகநீர் நாலின்குணம்	356
வயிறுஇறைந்து கழிதலுக்கு	278	வாதநீரிழிவு மூன்றின்குணம்	360
வயிறுறுக்கடுப்பன	279	வாதப்பிரமேகத்துக்கு	365
வயிறுறுக்கடுப்பு கழிச்சலுக்கு	282	வாதகூலை சுரோணிதகூலைக்கு	399
வயிறுறுக்கடுப்புவாயுவுக்கு	”	வாதகூலை நடுக்குசன்னிககு	”
வலிக்குணமக்குணம்	297	வாயுசகூலைக்கு	”
வயிறுறுவலி முதலானதற்கு	419	வாதகூலை மேககூலை கிரந்திவாண்டு	
வயிறுறுவலி அக்கினி மந்தத்திறகு		கடக்கு	”
வசுகிரவல்லிலேகியம்	420	வாயுசகூலைபுண்களுக்கு	400
வயிறுறுவலிக்குப் பேய்குமட்டி		வாதபாணடுகூலைக்கும் அதினமேற	
விரோசனம்	”	காணும் வெடி கூலைக்கு	400
வல்லாரைசகூரணம்	430	வாயாலும் மூம்காலும் இரத்தம்	
வசுகிரவல்லிசகூரணம்	432	விழுதலுக்கு	421
வல்லாரைநெய்	460	வாதப்பீனிசககுணம்	194
வா		வாதசிலேதமசொககுணம்	211
வாக்காநதகுணம்	65	வாதஅதிசாரககுணம்	270
வாதகரப்பன	99	வாதமூலக்கிராணிகுணம்	272
வாளமாநதகுணம்	74	வாதபித்தநீரிழிவு நாளிலகுணம்	360
வாயுமலடங்குணம்	31	வாதகூலை கைகாலமுடக்கு வீக்கம்	
வாதகரப்பன வீக்கத்திறகு	106	கடுப்பு உளைவிறகு	393
வாதபித்த சிலேதபனசுரத்திறகு	113	வி	
வாதசோகைக்குணம்	415	விழியிலநீரேதத்திறகு	169
வாந்தி	133	விழிவேதனை	176
வாந்தி ஓக்காளத்திறகு	”	விழிவீக்கம் எரிதிறவுபடலம் சிவ	
வாந்தி லிக்கலுக்கு	”	புக்குருப்பு நீர்வடிதலுக்கு புர	
வாதசரகுணம்	206	வீரணம்	”
வாதக்கணத்தின	79	விழிநோய்களுக்ககு மருந்தரைக	
வாயுக்கிராணியின	74	குமயந்திரம்	184
வாயுத்தி உச்சி அரோசியம் மலக		விரோசனவகுப்பு	141
கட்டிக்கு	290	விளக்கொளிககன் புள்ளின் தோ	
வாயுசகூலைக்கு	281	உருகுணம்	61
வாயுக்கு விரோசனம்	294	விககல் வாதநி சுரம் இருமலுக்கு	116

16 ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும் வயித்தியசாரங்கிரகத்தின் அட்டவணை.

பொருள்	பக்கம்.	பொருள்	பக்கம்.
விஷசன்னிக குளிரசன்னி சுரம		வெட்டுக்காயததுக்கு	542
விககலுக்கு	122	வெங்கணபுள்ளின தோஷ	61
விஷதோஷ சன்னிகு மாநதம்		வெக்கடுப்புக்குதல அமரம் கண	
பித்தசுரம வாரதிகு		வலிகு	170
விடாககழிச்சலுக்கு	128	வெப்புகழிச்சலுக்கு	127
விககலுக்கு	133	வெந்தய அமமைக்குணம்	144
விழிவிழிகியினகுணம்	157	வெண்மாசுப்படலத்தி	158
விழிணகுருகிகு	170	வெள்ளெழுத்திறகு	173
விடாசுரத்திற	214	வெட்டையையபற்றின பித்தகுண்	
விஷசுரக்குணம்	219	மம எரிசுனம் மாரவல்லி வாயு	
விடாககுளிரசுரத்திறகு	220	மலசகிகலுக்கு	299
விடாசுரம வயிற்றெரிவு இருமல		வெள்ளைப்பூண்டுலேகியம்	443
சொரி சிறங்குக்குநெய	223	வெந்தியலேகியம்	
விஷபாசுரத்திற	215	வெடியுப்புக்கட்டு	490
விஷபித்தகாசு	332	வெள்ளிபறபம் செந்தூரம்	503
விஷபாணடு முலபாணடு சூலை		வெள்ளவங்கபறபம்	505
கும	339	வெடியுப்புத்திராவகம்	506
விலவாதினெகியம்	483	வெட்டிவோத்தயிலம்	523
வியாதிகளை அஷ்டவிதப் பரிட		வே	
சைகளாலும் சிசயித்தல	8	வேறுவிரோசனம்	141
விககலுக்கு	421	வேங்கைப்படடைத்தயிலம்	530
விலவநெய	461	வேப்பப்படடைத்தயிலம்	
விப்புருகிக்கெண்ணெய	469	ர	
விலவாதித்தயிலம்	524	ரசமெழுக்கு	483
விஷவாதகரபபன	99	ரசகாப்பூரக்கட்டு	479
விழிநோய சிரசுநோயக்கு காப்பூர		ரோ	
சுகந்தித்தயிலம்	192	ரோசாபபூ தாமரைபபூ வல்லாரை	
விழிநோய சிரசுநோயக்கு தயிலம்	193	ஷாபபத்து	465
வீ		ல	
வீங்குபுள்ளினதோஷி	60	லவங்காதினெண்ணெய்	470
வீக்கமாநதகுணம்	73	லவங்காதிவடகம்	472
வீக்கணத்ததுக்கு	94	லவணக்கட்டு	180
வீரியட்சுரத்தின	129	வி	
வீக்கத்திறகு	132	லிககாசகாப்பூரக்கட்டு	477
வீரக்கட்டு	481	லிககாசகாப்பூரமெழுக்கு	483
வீரமெழுக்கு	482	லிககமெழுக்கு	482
வீரபறபம்	501	லிககச செந்தூரம்	499
வெ		லோ	
வெடிசன்னிககுணம்	244	லோகாதிவடகம்	473
வெள்ளைகழிச்சலுக்கு	278	லோகமாரணம்	544

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்
வயித்திய சாரங்கிரகத்தின் அட்டவணை
முற்றுப்பெற்றது

உ-

கடவுள் துணை.

ஆத்ம ரட்சாயிர்த மென்னும்

வயித்திய சாரசங்கிரகம்.



பிண்டவுற்பத்தி.



விருத்தம்

சிரநிறைந்த மானிடங்கள் பிண்டோற்பத்தி
 சிறந்துவருளு சுககிலமாரு சுரோணிதந்தான
 காரநிறைந்த பிண்டமது தசமாநந்தான்
 காட்டினா கருவிகர ணத்யெல்லாம
 பாரநிறைந்த தத்துவங்கள் வயதுமாககம்
 பாடினா ரிந்துலின முதனமையாக
 ஏரநிறைந்த வாதமரட்சா அமிதமென்றே
 இயம்பினா வயித்திய சங்கிரகமாமே.

மனகையர்கள் பூத்ததுமுதற் சிலநாள்வரை கருக்குழி மலர்ந்
 திருகலும், அசகாலத்திற் சுககிலந்தரிந்தால் வாயு வனனியினல் சக்
 கில சுரோணிதம் சம்மந்தப்பட்டுக் கடுகுபோலும், நீர்க்குமிழிபோ
 லும், முட்டைபோலுமாய் திங்குளொன்றில் வாழைபூ மொசுரு
 போற் றிரண்டு பிண்டமாகி தலை உடலென்ற விகாப்பநதோன்றும்
 இரண்டில், உடலினின்று கை கால்நாருமபி கார்களுக்கிடையில்
 முள்ளநதண்டு வாலபோல நெடுகிபிருககும், முகம், இரத்தகாசம்,
 சுவாசபை! இரப்பை முதலிய குடல்கள் முகைககும் கண்களும்
 பின்பு, வாய், நாசி, காதுததுவாரங்கூறும் தோன்றும். மூன்றாம்
 நாலாநதிங்களில் மூக்கு, உதடு, கண்மடல், காதுஉண்டாகிகைகால்
 மரககொம்புபோல வளர, அவற்றினுனிசுளிலே விரல்கள் தோன்
 றும் ஐந்தாமாதம் இறுதியில் சிசுசற்றிற் பூணமாய்விடும். ஆறாமாத
 முதல் மேற்படி உறுப்புகளும் எலும்பு, தலை, மயிர், நாடி, நரம்பும்,
 ஏனைய அங்கங்களுந், பிராணதி பஞ்ச வாயுகளும், உண்டாகும்
 ஏழாவது மாதத்தில் கருவுக்கு அங்கவுருவும், ஒலிவதும், இடிப்பு

தும், அசைவதும் திருஷ்டாந்த முண்டாகும். எட்டாவது மாதத் தில் தாபுண்ட அன்னசாரங்குள சிசுவின் கெற்பத்திலூறும், ஒன்பதாம் வயதில் தன்னறிவு தோன்றும். பத்தில பரமசிவத்தைநோக்கி தவஞ்செய்து சிரசு உதையமாகி ஜெனனம்.

வயது ௧00-ல் ௩0-க்குள் உடலவளமும், அதற்குமேல் முகத்தின் ஒளி குன்றும் ௪0-க்குமேல் தேசஸகெடும், ௫0 க்குமேல் உடல்தளரும், ரோமம் வெளுக்கும், ௬0-க்குமேல் கண்ணொளி மயங்கும், நடக்கிறிறிகைப் புண்டாகும், புத்தி, கோபாக்किனை, அதிக சீறலுண்டாம் ௭0-க்குமேல் அறிவு குறையும். ௮0-க்குமேல் சுவாசம் மேல் நோக்கி வெளியிற்பாயும், ௯0-க்குமேல் ஐம்பொறியும், புலனும் ஒங்கி இநதிரியமற்று நூறில் மரணம் ஆனால் இடையில் அவமிருத்தது தத்துவப்பிணி முதலானவைகளால் மரணம் உண்டு

தேக்ககட்டளை விபரம்.

பிருதிவி-மண், அப்பு-சலம், தேயவு-அக்கினி, வாவு-காற்று-ஆகாயம்-வெளியென்று சொல்லிய பஞ்சபூதங்களைச் சீர்த்ததுக்கு ஆதாரமாயிருக்கின்றது.

வாதம் வாவின் தன்மையை யொத்ததும், பித்தம் தேயுவின தன்மையை யொத்ததும், சிலேதம்-அப்புவின தன்மையை யொத்ததும் யிருப்பதால் சுரோணித்ததுபின் சுககிலஞ்சேருமபோது வாதபித்த சிலேதம்வகளில் ஏது அதிகரித்திருக்கிறதோ அது சிசவுக்குப்பற்றி வாததேகம், பித்ததேகம், சிலேதமேகமென்று மூவகைத் தேக்ககட்டளை யுண்டா யிருக்கின்றன.

வாத பித்த சிலேதம் தேக்ககுறிகள்.

விருத்தம்.

சொல்லுமவாததேக்கிக்குந் தோற்றுப்பித்ததேக்கிக்கும் வெல்லுனுஞ்சிலேதம்தேக்கிக்கும் விளையுஞ்ஞைமுன்குறிப்பமுதல் கொல்லும்வியாதிசெய்யுமவிதம் குன்றும்நாடிநடக்குமவிதம் புல்லுமமாநதர் தானறிய புகன்றாமுனிவாமடம்பிலே

இ-ள். வாததேகி பித்ததேகி சிலேதம்தேகி இம்மூவர்கள் தேக்ககுறிப்பும், நாடிநிதானமும், வியாதி வளர்குறிப்பும், மர்னிடர்களெளிதிலறியும்படி உரைக்கத்தகுணிந்தேன் பெண்ணே என்பதாம்.

வாததேகக்குறிகள்.

நாடி மெதுவாய்நடக்கும் தேகமெதத அசதியுள்ளதாயுமபுத்தி மந்தமாயுமிருக்கும், கொட்டாவிமேலிடும, மலததையிருக்கும், அக்கினி மந்தமுண்டாகும், சுரோணிதங்குனையும், போகங்குறையும், உறற்காரியத்தை மெத்தனவாயென்னும், சறறுஞ்சலியாமலுரைப்பதெல்லாம் உழலவாயிருக்கும், வெறறியும் புகழுமுண்டாக வேண்டிப் பொய் மெய்யாகப்பேசும், உடலகுளிராது பருத்திருக்கும்.

பித்ததேகக்குறிகள்.

நாடி விரைவாய் நடக்கும், திடமுநதீர்க்கமுங் கடினமானகாரியங்களைச் சாதிக்஑ும், சகதியுண்டாகும், இளமையில் நரைக்கும், கடைக்கண் சிவப்பாயிருக்கும், சொற்கள அமிரதமாயிருக்கும், காமக குரோதாதிகள் அதிகரித்திருக்கும், உடல் உஷ்ணமாயிருக்கும், மெய் பொய் அறியுமபடி பல நூல்களை ஆராயும்.

சிலேதமதேகக்குறிகள்.

நாடி அதிக மிரட்சியும், துறபெலனுள்ளதாயுமிருக்கும், உடல் வியாக்஑ும், சன்மார்க்கத்தி விசசையுண்டாகும், தொகையரின்பமும், பொய்களவும விலகியிருக்கும், ஸ்தானகாலங்களில் போகத் தாலசன்னிமேலிடும, அணி தியகாலத்தின் சிலேதமத்திறகு அதிக நிறைகாட்டும, கண்ணுலாததுமம், பிரியும், தலைமயிரீண்டுகாட்டும பகிடிக்கும், திருமாதணைந்து வாழ்வான்.

நாடி விளக்கம்.

விருத்தம்.

கூறுமாநதா குறிக்஑ும்நரம்பினின்

தேறிநாடி யெழுபத்திராயிரம்

மீறுமபத்தின் மிணங்குநதிரிநாடி

மாறுங்கூலகை மாமுனியுற்றதே.

இ-ள் மானிடர தேகத்தில் ௭௨00-நாடி நரம்புகள் உருதிச சுழியிலிருந்தெழுந்து கீழ்மேலாகப் பேயபிரககங்குபோல ஆக்கக யெல்லாம் பற்றிநிற்கும். இவைகளில் இடைகலை, பிங்கலை சுழிமுனை அலம்புடை, காந்தாரி, அததி, சிசுவை, சங்கினி, இயல், புருடன, குருவென்ற தசநாடி-௧0, இடைகலை வலதுசாற பெருவிரலிலிருந்து இடதுநாசிவரையிலும், பிங்கலைஇடதுகாற் பெருவிரலிலிருந்துவலது

நாசி வரையிலும் ததரிககோண் மாறலாக ஓடிநிற்கும். சுழிமுனை லாதாரமுத்திலிருந்து ஆககினை வரையோடியசுசியில அசசருவாணி யாய் நிற்கும் பொறியிற குண்டாம், அலம்புடைபும், இயப்புரு டனும், இருசெவிகளைப்பற்றி நிற்கும் அப்போது சததமேலிமும், அததியுப, சிசுசையும இருகணைப்பற்றிநிற்கு அப்போது கண னெளிவுதோனனும், காந்தரி நாபியிறேறணி சுரமேழிறகும் ஏழு நாடியாயக கண்டதுற்றிருகும் சுங்கினி குரு குயததைப்பற்றி நிற்கும்தேகததிலபிராணன், அபாணன் உதானன், சமானன், வியா னன், நாகன், டாமன், கிருபன், தேவதததன் தன்னெய்வெனற பததுவாயவும, வழங்கும் அப்போது தேகம் சூத்திரப்பாவைபோ லாம்.

விருதகம்.

சொன்னாநாடி தநாடி தொகுக்குமபததிலமுனறுளதாம்
அன்னேவாதபிததமென வறையுஞ்சேகமநாடியதாய
பொன்னேமாதபிணிக்குறுபபும் புகலுமலமுஞ்சலகருறிப்பும்
முன்னோமுனிவாமுலவகை மொழிநதாராபுளவேதமிதே

மேற்கண்ட தசநாடி ௧0-ல ஏழுநீங்கி இடைகலை, பிங்கலை, சுழி முனையென்னும் மூன்றுநாடியும் ஒரே நாடியாயமைநது இடைகலை வா தநாடியாகவும், பிங்கலை பிததநாடியாகவும் சுழிமுனைசிலேததும் நாடியாகவும் நடக்கும், வாதம், மலத்திலும், பிரதநீரிலும், சிலேத மம் விரதலுமடங்கும்,

தசவாயவு பததில அபாணன் வாதத்திலும், பிராணன் பிததத் திலும், சமானன் சிலேததமத்திலும் மிருக்கும்

பிராணன் மூலாதாரத்திலிருந்து இருதயகமலத்தின் வழியுருந விககொண்டு இடைகலை, பிங்கலைக்கும் நடுவாய் கபாலவரையோடி முட்டி நாசியின் வழியாய் வெளியிறபாய்நது பொருமபோது சுழிந தது ச-அங்குலனகளைபுக மற்றவை திருமபியுள்ளேபோகும்

விருதகம்.

சொல்லுவேனமானிடாக்கு நாழிபொன்றில
சுவாசமதுமுநதுறறோ படறுதாரும
வெல்லுவேனிருபத்தோ ராயிரநதான்
விளங்கிநிற்குமசுவாசமது அறுநுறுகப

புல்லுவேன் கலைமுன்று நாடிமுன்று
புகழான மாதகிரையுஞ் செப்பலாகும்
மலலுவேன் நாடியது சரிபாயோடில்
மானிடாககுப் பிணிபுடது மருங்கிடாதே

நாழிகை யொன்றுககு (௩௬௦) சுவாசமா நாளொன்றககு
(௨௬௬௦௦) சுவாசமும், இப்பேசு, சூரக, குமபகமாய நாடிமுன்று
இடைகலை, பிங்கலை, சுழிமுனைபாகிய வாத, பித்த, சிலேதமமென்ப
வைகளே இடைகலை (௧௬) அங்குலபிரமாணமோடும இதுவே
வாதநாடி மாதகிரை ௬, பிங்கலை (௧௨) அங்குலப பிரமாணமோடு
மதுவே பித்தநாடி மாதகிரை ௮ ஐத சுழிமுனை இரண்டு, நாசிலும்
உபாயமாகப்பகுநேதோடும அநகினி அலியென்பாடும. அதுவேசிலே
தம்நாம மாத்திரை கால இவனிதடாக நாடியோடிற்றேகத்திற் பிணி
யிலலை.

விருத்தம்

செப்புமுநதி சிதைபுமவாதநிலை
ஒப்புமாரபு முநையுமபித்தநிலை
கப்புமுச்சிச் சுழறுமையநிலை
மெப்பபமாமுனி மீணடுவுரைத்ததே.

வாதபித்த சித்ததமநிலை

அபானமுத லுத்திவரை வாதநிலை, உநதியினமேல் மாபுமட
மே பித்தநிலை, மார்புமுதலுச்சுவரை அயயநிலை.

வாத பித்த சிலேதமததிகிரியலபு.

வாதம்-வாய்வு, புளிப்பு, குளிர்ச்சி நிறம்-சுருமை, நீலம் பித்
தம்-வனனி, கசப்பு, வெதுப்பு, நிறம், பசுமை, பசுசை, அய்யம்
அப்பு, தித்திப்பு, வியாவை, நிறம்-வெணமை.

வேறு விருத்தம்.

சூறவேவாதமது எழுமபிறறாலை
கொப்பெனவே புலையுமது நாவிலேறும்
சீறவே பித்தமது எழுமபிறறாலை
சிறுசிறுதது கசப்புமது நாவிலேறும்
மீறவே சேதம்மது எழுமபிறறாலை
வினையான தித்திப்பு நாவிலேறும்
தூறவே யிமமூன்று குறிப்புதனை
சூட்டினார் மலையமுனி தெரியத்தானே.

வாதம் எழுமபிடிற் புளிப்பு நாவிலேறும் பித்தம் எழுமபிடிற்
கசப்பு நாவிலேறும். சிலேதம்ம் எழுமபிடிற் இனிப்பு நாவிலேறும்

தேகங்குளிர்ந்தால் வாதம், தேகஞ்சுட்டால் பித்தம், தேகம்
வியாததால் சிலேதம்மம்

வாத பித்த சிலேதம்மகாலம்

வேறு விருத்தம்

காலையில் வாதநாடி கடிக்கையிற் பத்தகாகும்

பாலையாம் பித்தநாடி பகருசுசி பத்தகாகும்

மாலையாம் சேதம்நாடி மதிப்புடன் பத்தகாகும்

வாலையா மனோனமணிகு வகுத்தமே தொகுத்தகாகும்

உதயத்தில-கடு, கடிக்கைவரை வாதம், உச்சியில-கடு, கடிக்கை
வரை பித்தம், மாலையில-கடு, கடிக்கைவரை சிலேதம்மம் நடக்கும்.

மனிதர்களுக்கு வயசு கஉ0-ல் ச0-வயசுவரை வாதகாலம்-ச0,
முதல் ௮0-வரை பித்தகாலம், ௮0-க்குமேல் கஉ0 வரை சிலேதம்ம
காலம்.

நாடி புண்டாவதற்குக் காரணம்.

இருதயத்தின் இடது சடாங்குவிடும்போது இரத்தங்கண்டரை
யின் வழியாகச்சென்று சுகலநாடிக்குமே பரவும் அப்போதுநாடி
கள் விரியும், மறுபடியுமிடதுசடரம் விரியும்போது கடிநரம்பி விரு
க்கும் இரத்தங்குறைந்து நாடிசுருங்கும் இவ்விதமாக இருதயங்குவிய
வும்சுருங்கவும் யிருப்பதால் அதனுடன்சோந்த நாடி நரம்புகளுக்
கும் விரிந்து சுருங்குநன்மையுண்டு இரத்தச்செய்கையைத்தானநாடி
நடைபெற்று சொல்லப்படும்

நாடி நடையின் குணமானது.

இருதயத்தின் நடையின் வெவ்வேறுக்கும்

இருதயத்தினுடைய நடையின் பேதா பேதங்களை நாடி நமக்
குத்தெரிவிக்கின்றது, தேகத்திலிருந்து முருபுகளில் இருதயமோ
பிரதான உருபு அந்நுடைய நடை தேகஸ்திதிக்கு ஒத்திருக்கும்.
தேகத்தில் நோய்கண்டால் இருதயத்தினுடைய சுபாவிகநடை இழ
ந்துபோகும் தேகத்திலிருக்கும் நோயை இருதயந தெரிந்துகொ
ண்டு நாடிமூலமாக நமக்கு அறிவிக்கின்றது ஆகையால் நாடிநடை
யின் பேதாபேதங்கள் நனராகத் தெரியாவிட்டால் தேகத்திலிருக்
கும் வியாதியின்கூறு செவ்வையாகத் தோன்றுது.

ஒருநிமிஷத்தில் நாடிநடக்குமிடம்

குழந்தைபிறந்தவுடன் ௧௫-நாடி நடக்கும் பாலியத்தில் ௧௨0 முதல் ௧௩0-ம் யௌனபருவத்தில் ௯0-ம்முதல் ௧00-ம், சமஸ்தான பருவபுருஷனில்-௭0-முதல் ௭௫-ம் சமஸ்தானபருவஸ்திரீகளில் ௭௫-முதல் ௮0 ம ஸ்தீனபருவத்தில்-௭௯-ம் விருத்தாபிபத்தில் ௭௫-முதல் ௮0 ம, உட்காரநதிருக்குமபோது-௭௫ ம, நிறகுமபோது-௭௯ படுக்கிருக்குமபோது ௯௭-ம், இவ்விதமாய் நாடி நடக்கும்.

நாடின பேதாபேதம்.

வேறு விருத்தம்

நோயாளியைப் படுக்கவைத்தாவது உட்காரவைத்தாவது நாடி நிகழிக்கலாம்

வெய்யலிலேப்போதும் நடக்கையாலும்

வெம்பசியிலாகிரிக ளருந்தலாலும்

துய்யவெய்யிலபுகையிலைகள் கொள்ளலாலும்

தொடர்ந்தசுரந்திதிரைகள் கொள்ளலாலும்

நையவேகோபமது கொள்ளலாலும்

நாளதோறுமிரத்தமது வடித்தலாலும்

துய்யவேநாடிநடை தீரக்கமாக

துடிதுடித்துப்படபடத்து ஒடுந்தானே

நடந்து தேர்மலண்டிருந்தாலுஞ் சாப்பாடு உடுபதாரத்தங்கள் சாராயமுதலிய லாகிரியஸ்துநா புகையிலை, வெய்யில, சுரம், நித்திரைபங்கம், மனசஞ்சலம், அதிகபலயீனம், இரத்தம் வடிதல் முதலானதுகளினால் நாடிநடை தீவரமாயும் படபடென்றுமோடும்.

பசி, விசனம், குளிர், அதிக நித்திரை முதலானதுகளினால் நாடி நடைகுறையும்

விருத்தம்

கொண்டிடவே சயரோகிகாசரோகி

குறிப்பாகசுகிற்றினபஞ் செய்தபோகள்

அண்டிடவேதரித்திராகள் விருத்தபாலா

அன்பாகத்தண்ணீரில் மூழ்கினோர்கள்

கொண்டிடவே யிவாகளது வறுப்பின்றது

கூறவேமுடியாது யெவாகளுக்குகிடும்

பண்டிடவேயிப்பரிட்சை யார்தானகாண்பார

பராரத்தின்மகிமைபிது பாருபாரே.

விருத்தா, பாலா, கூடியரோகி, நாசரோகி, தரித்திரா, சிறின்
பஞ்செயதீபாகள், தண்ணீரில் மூழ்கினபோகள இவர்கள் தாதி
னுண்மை தெரியாது

வேறு விருத்தம்

செப்பவேநாடிதா னும சிறப்புடன பாக்குமபோதில்
ஒப்புடனபூமியிறகை யூனறிகொண்டிருக்க மபோதுந்
துப்புறக்காலக்கடடிச் சோராவடைந்திருக்கமபோதுந்
செப்பவேகடடிருந்தால் சிதைப்புடனநாடிதோனறு.

நாடிபார்க்கும ஸ்தானத்திற்குமேல யாதொரு கட்டிருந்தா
லும், பூமியிற் கரத்தையூனறிக கொண்டிருந்தாலும், காலக்கட்டிக
கொண்டிருந்தாலும் நாடிநடை தோற்றது.

நாடிபார்க்கும மாதவரை,

சித்திரைவைகாசிகுஞ்ச் செழுங்கதிருகயந்தன்னில
அந்தமாமானியாடி யைப்பசி காரத்தினைக்கம
மத்தியானத்தின்பார்க்க மாகழி தையுமாசி
வித்தான்கதிரோனமேறகில விழுகின்றநேரத்தானே.
தானதுபங்குனிக்குந் தனதுநல்லாவணிக்கும
மானமாமபூட்டாசிக்கும மற்றிராதிரியிறபார்க்கத்
தேனெனமூன்றுநாடித் தெளிவாக்ககாணுமென்று
காளமாமுனிவாசொன்ன கருத்தைநீக்கண்டோரே.

சித்திரை, வைகாசிக்கு முந்தையகில, ஆனி, ஆடி, ஐப்பசி,
தினாக்கம மத்தியானத்தில், மாகழி, தை, மாசிக்கும அஸ்தமா
னத்தில் பங்குனி, ஆவணி, புரட்டாசிக்கும இராத்திரியிற பார்க்க
நாடி தெளிவாய்தோற்றும்

நாடிஸ்தானங்கள்

விருத்தம்.

காரந்திடவேசன்னமது சுழியிற்றானும்
குறிப்பானைகளிலும் ஸ்தானந்தன்னில்
சாரந்திடவேசனுக்காலி னுட்புறத்தில்
சாரவாகப்பெருவிரற்கால் மேலதர்க
தேந்திடவே நாடிதனைப்பயோகிக்கத்
தெளிவாகயாந்தருக்குச் செப்பலாச்சே
போந்திடவேசுக்கலருக்குந் கரத்தினடி
பேசினாபிரமமுனி பேசினாரே.

கைகளிலும் கண்ணசுழிகளிலும், காற்பெருவிரல்களுக்குமே
லாகக் கணுக்காலி னுட்புரத்திலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம் ஆனால்
நாடி பரிசையேசகலத்திற்குப் உத்தமம் மானிடர்களுக்குள் ௭௨000
நரம்புகளில் நாடிஸ் நடக்கிறது அதில் பிரதானமாக கையைப்
பிடித்து நாடி சொல்லவேண்டுமென்றால், மணிசூட்டு பரியந்தமகையில்
நாடிப்பெரு நாமப் ரத்தக்குழாய் சிறுத்திருப்பதால் வாத பித்த
சேதம்மாகிய நாடிகளை எளிதிலறியலாம். மற்ற இடங்களில் ரத்தக்
குழா பருத்திருப்பதால் எளிதிலறியக் கூடாது.

நாடியைப்பிடித்து பரிசுஷிக்கும்விதம்.

விருத்தம்.

பராககவே நைபிடித்து நாடிதன்னைப்
பாரந்திடவே நெடையது வாங்கிப்பின்னும்
சோககவே மணிககட்டு மேலதாகச
சிறப்புடனே நாடிகளை விரலாறகாண
தீககவே யழித்தியபின் தளாததியேதான
திறமுடனே விரலகையும் மாறிமாறி
ஆரககவே நாடிகளைப் பாரப்பாயாளுல்
அப்பனே நாடிநடை தெரியுந்தானே.

கையைப்பிடித்து நெட்டைவாங்கி பன்னபிறந்ததே தபத்தம்,
பெருவிரல்களாக விருக்கும் ஆரைப்பெண்பின் பேரினோடும் நாடி
யை ரணி கட்டுக்கு ஓரங்குலமேலாக நறுவிரல்களால் சமமாக
மெதுவாயழித்தி நாடியைப் பரிட்சித்தயினபு விரலகளை மாறிமாறி
யழித்தி தளாததிப்பாரததால் நாடி நடையை அறியலாம்.

ஸதீர் புருஷர்களுக்கு நாடிபார்க்கும் வகை.

விருத்தம்.

தானென வலகத துள்ளே தயங்கிய நாடி பார்க்கில்
வானெனு மினனே கேளால வரும்புலன சொல்லக்கேளு
நாடினனும் புருடறகெல்லாந நாடிதான வலககையாகும்
தேனெனு மடவார்ககெல்லாந திடம்பெற விடககைசித்தே.

நாடி நிதானம்.

வலதுகையிலும், இடதுகையிலும் நாடிபரிட்சிக்கலாம் ஆனால்
புருஷருக்கு வலதுகையிலும், பெண்ணுக்கு இடதுகையிலும், நாடி
பரிட்சிப்பது கிடங்கம்.

மேற்சொல்லிய கிரமத்துடன் நாடியைப் பரிட்சிப்பதில் முதல விரற்கீழ் வாதநாடி, நடுவிரற்கீழ் பித்தநாடி, கடைவிரற்கீழ் சிலேதம நாடி.

விருத்தம்.

ஆகிய வாத நாடி யன்னம்போற குயிலைப் போலும்
ஏகிய பித்த நாடி பெழிலைமை யட்டை போலும்
போகிய சிலேதம நாடி பொல்லாத பாம்பு போலும்
பாருடன் முனிவா தாமும் பாடினா நாடி தானே
வாதநாடி குயிலைபோலும், அன்னம்போலும் கோழிபோலும்,
மயில்போலும் நடக்கும். பித்தநாடி ஆமைபோலும், அட்டைபோ
லும், சிலேதமநாடி பாம்புபோலும் நடக்கும்.

புருஷருக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

வந்திடுமவாதநாடி மயில்போலும் அன்னம்போலும்
தொந்தமாங்கோழிபோலும் தொகுப்புடன் பித்தநாடி
முந்தியவாமைபோலும் முனைப்புடன் டைபோலும்
பிந்தியசிலேதமநாடி பேசொணாதவளைபாம்பே
வாதநாடி மயில்போலும், அன்னம்போலும், கோழிபோலும்
பித்தநாடி ஆமைபோலும், அட்டைபோலும் சிலேதமநாடி பாம்பு
தவளைபோலும் நடக்கும்.

பெண்களுக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

பாம்பெனவாதநாடி பருப்புடன் சாப்பம்போலாம்
வேம்பென பித்தநாடி விருப்புடனே கம்போலும்
சாம்பென சிலேதமநாடி சந்தியிலன்னம்போலும்
நாம்பெனப் பெண்களுக்கு நாடி தாண்டுகருதானே
வாதனா சாப்பம்போலும், பித்தநாடி தவளைபோலும், சிலேதமம்
அன்னம்போலும் நடக்கும்.

பஞ்சபூதநாடிக் ளிருக்கும்படி

வேறு விருத்தம்.

தூண்டிடவே பெருவிரல்தான் பூதநாடி
தொந்தமாம் ஆளதோன்றி வாதநாடி
ஆண்டிடவே நடுவிரல்தான் பித்தநாடி
அணிவிரல் பெளதிரநதான் சிலேதமநாடி.

பூண்டிடவே சிறுவிரல்தான பூதநாடி
 பூட்டினா குருநாடி ஐந்தகோரை
 நீண்டிடவே யிப்பனன லா தானகாண்பார
 நிரைத்தபரி பூணத்தோர் கரணபாபாரே.

பெருவிரல பூதநாடி, ஆள தூண்டிரல வாதநாடி, நடுவிரல
 பித்தநாடி, பவுத்திரவிரல சிலேதமநாடி, சிறுவிரல பூதநாடி, குரு
 நாடி, ஐந்துட்டிசாநது நிற்கும்.

குருநாடி யிருக்குமிடம்.

விருத்தம்

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தினமுன்னே
 குறிப்பாக நிற்குமது பாருபாரு
 தருநாடி தசநாடி திறமாயநிற்கும்
 தாககுமுட லுயிராக நிற்குமபாரு
 திரிநாடி வாதபித்தம் நடுவிறபற்றி
 தீவிரமாய மூன்றுசரல தாண்டிப்பாயும்
 வருநாடி விசைநரமபி னூடேசோநது
 வளாசநதர மண்டலமபோயச சாரும்பாரே.
 பாரேதான பம்பரம்போற் கிறுகிறுதது
 பாலாத பித்தமைய மெனநாடி
 சேரவே மண்டலங்கள் மூன்றுஞ்சுற்றிச
 செழித்தகதிரிக கோனமாற லெனவேசோதது
 வாரேதான வாதபித்தம் நடுவிறுநது
 வாதத்தில் கோழியனன மயில்போலாகும்
 கூரேதான் பித்தத்தி லாமையட்டை
 குறிப்பாகப் பாம்புபோற தவனையாமே.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின் முன்னேநிற்கும். அது
 திசைநாடி பத்திற்குந திறமாய நிற்கும் உடற குயிராநினறகுருநாடி
 வாதபித்தத்திற்கு நடுவிலிருப்பதைப் பார்க்கில் அது மூவிரலுந்தா
 ண்டிமூல முதலுருவிப்பாய்நது விசை நரம்பூடே சோநது சந்திர
 மண்டலமபோயசசாரநது பின்பு பம்பரம்போற் கிறுகிரென்றுவாத
 பித்தம் ஐயமென்ற நாடி முதல மயோடி மண்டலங்கள் மூன்றுஞ்
 சுத்தி கததிரிககோன் மாறலெனக கட்டிச்சோத்து வாதபித்த நடு
 விலிருநதுவாதத்தில் ஆமைபோலும், அட்டைபோலும் நடக்கும்.
 சிலேதமத்தில் பாம்புபோலும், தவனையோலும். இயல்பாய் நாடி
 நடக்கும்.

குருநாடி குணம்

குருநாடி வாதத்தி டட்டைபோற புரண்டுவரில் வாயவுமிகும் இருமல, தினவு, சொறி மிகுதியுண்டாகுந், தேசமவாடுங் குருநாடி பித்தத்திலாமைபோல நடக்கிறசரங்காரும், வாய்நீர்சுழற்றும், வியாக்கும சிலைதமத்திற குருநாடி சிங்கமபோற்சீறி நிறகில சனனி தோனாதும குருநாடி சிலைதமத்தை யூடுருவி அமருமாகில அசாத கியமாணக குறிகளுண்டாகும் குருநாடி குணறிப்போகில் வயிறு கழியுங், கடுப்பெடுக்கும் கைகால வீங்கும் குருநாடி பங்குமபயிற சிலைத மென்கிறே மோதும் குருநாடி நேரேநிறகில் வாத பித்த மிரண்டுஞ்சேரும். குருநாடி பினவாங்கில அசாதகியங்களுண்டாகும் குருநாடி அய்யத்தில விட்டிலைப் போறறுமுககில மாணம்

நாடி கீழ்மேலுமீறி யோடுமவிதம்

சந்திரன்-வாதநாடி, சூரியன்-பித்தநாடி, சுழிப்புனை-சிலைதம் நாடி, வியாழத்திற-சோததுமநாடி, சனி-வெவவாய ஞாயிறு இந்தக் கிழமைகளிற பித்தநாடி, திங்கள்-புதன் வெள்ளி இந்தக்கிழமை களிற் பித்தநாடி, திங்கள்-புதன்-வெள்ளி இந்தக்கிழமைகளில வாத நாடி மீறியோடும

ஞாயிறில் வாதமோடில் சனி, இருமல, இரைப்புண்டாகும் செவ்வாயில் வாதமோடில் சுரமுண்டாகும் சனியில் வாதமோடில் சீதளபு ளு சன்னியுமுண்டாகும் வியாழத்தில வாதமோடில் விலா முதறறேகமெல்லாம் வலியுண்டாகும். திங்களில் பித்தமீறில் ஜல தோஷமுடனே காணும், புதனில் பித்தமோடில் நீரேதந தலைச குத்துண்டாகும் வெள்ளியிற பித்தமோடில் கண்ணைய காதுநோயாம். வியாழத்திற பித்தமோடில் தாபசுர தலைவலிகாணும்.

வாசக்கூறு விருத்தம்

சொல்லவே வாதமது மீற்றறாலை

சோவடைநது வாய்வினாலை தேகமெங்கும்

மெல்லவே கைகாலக ளசதியுண்டாம்

விருப்பியன்னா செல்லாது விநதுநஷ்டம்

கொல்லவே நாப்புளிகும் கழிச்சலுண்டாம்

சுறினா மலையமுனி கூறினாரே.

வாதமீறினா தேகமெல்லாங் குத்தம், நால், கை, சந்து பொருத்தசகல் உளைபு, காலகை பொருபக்கத்தில் முடங்குங்குனி

தால் நிமிர்வொட்டா துதிமிருண்டாகும், உடல்பொருமமும், குடல் புரட்டும், அன்னஞ்சருங்குப், வயிறு மத்திக்கும், பொருமும். மல சலங்கட்டும், அபானஞ்சருங்குப், நாவுபுளிக்கும், தாது கட்டமாகும் கழிச்சவண்டி துட

பித்தகூறு விருகத

கூறிடவே பித்தமது சீற்றறனால்

கொடுங்காத துடல்வறட்சி நடுக்கமுண்டா

மீறிடவே வரோசியநாள் நாவறட்சி

மேலான சோபாது விசயமூசகை

துறிடவே கிறுகிறுப்பு காதடைப்பு

தொக்கமான கசப்புடனே மண்டைக்குத்து

மாறிடவே நெஞ்செறிவு அகனிமந்தம்

மாத்தான் குளிராகமு மெறிவுமாமே.

ஆமேதான் அஸ்திசரம் பாண்டுசோகை

ஆமுலான விடாச்சுரமும் பிரமேகந்தான்

போமேதான் காமாலை பித்தவெட்டை

பொல்லாத பாண்டுடனே சிவந்தநீரம்

தேமேதான் சிவப்பாயும் மஞ்சளாயும்

சிறுசிவந்தது யி நனடுவருங் குழிவிழுந்

நமேதான் சொன்னோம் பித்தக்கூறு

நன்னறிட்டா வாசமுனி நன்னறிட்டாரே.

பித்தமீறினால் உடலிற நாந்தலும் வரட்சியுமெறிவும் நடுக்க முண்டாகும் மண்டைக்குத்து, நாவறட்சி, கசப்பு, அரோசிகம். துத்த, வாத, விகால், மூசகை கிறுகிறுப்பு, காதடைப்பு, அபாவு, சோபம், வயிற்றுக்காதல, நெஞ்செறிவு, அககனிமந்தம், குளிராகம், விடாச்சுரம், அஸ்திசரம், பாண்டு, காமாலை, சோகை, மயக்கம், பிரமேகம், பித்தவெட்டையுண்டாகும். விழிசமுன்று குழி விழந்தது இருண்டுவரும் நீரம்ஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாயு மிரங்கும்.

சிலேதமக்கூறு வேறு-விஞ்ம்

மன்னியசேதமீறி மாகாயமவெளுக்கருவறறும்

பன்னியே அன்னஞ்செல்லா பருஷிக்கவிருமலசத்தி

உன்னியமூசகையினை யூசிநீர்வழுவழுத்து

கன்னியேவிவாழ்மநெஞ்சுங் கடுப்படைநோகும்வாரே.

பாத்திதநாடிதரணம் பருவேன்செந்திப்பாக

ஏத்திடவாதபித்த மெற்றதோர்சேதமமுன்றும்

கோர்த்துமேவகுத்துசொல்லக குறிப்புடனிரதநாலி
சோத்துமேசாதயவசாதயந தெளிவுறச்சொன்னோங்கானே,

சிலேதம்மீறின லுடலகாயும், வததும், வெளுக்கும் குளிரநது
நடுகும், அன்னஞ் செல்லாது விககல, சத்தி, யிருமல், மேலமுச்சு
திகைபு வியாவை, கூயம், ஈனையுண்டாகும், நெஞ்சம் விளாவு
நோகும், இரத்தங்கக்கும், நாவு வழுவுழுத்தினிகும், வாயநீர்நுழை,
நீர் சிறுத்திரங்கும்

வாதமெருபங்கு, பித்தமறைப்பங்கு, ஐயறகாரப்பங்கு அல்லது
வாதமொருமாததிரை, பித்தம் அரைமாததிரை, ஐயங்கால் மாததி
ரையுமாக ஒடினால தேகத்தில பிணியிலலை

நாடி தொந்திப்பு.

வாதத்தில் வாதமாகில் உடலநொந்து நெகிழ்ச்சியாயிச சுருங்
கும் வாங்கும், உடலபதரும், அன்னஞ்செல்லாது.

வாதத்திற் பித்தமாகில் வாய்குழறிப்பேசும், காலகுளிரும்
வீக்கமுண்டாம்

வாதத்திற் சிலேதம்மாகில் உடல்வீங்கும், வலிகும், தலையிடி
கும் குணங்கள் வெவ்வேறுபத தோற்றம், மெய்வெளுக்கும், அன்
னஞ் செல்லாது, நாளுககுநாள் வீக்கமதிப்படும.

பித்தத்திற் பித்தமாகில் பித்தமும், கிறுகிறுக்கும், சத்திக்கும்
இளைக்கும், மேனி அததிபோலுலாந்து வத்தி வெளுக்கும் பின்பு
வீக்கமுண்டாகும்.

பித்தத்தில் வாதமாகில் பித்தி காலகையிறகுத்தம், மெய்குறு
கும்பதரும், அத்திபோலுலரும், சுரங்காயுபுத்திப்படியும் பொறுமை
நீக்கி கோபமுண்டாம்

பித்தத்திற் சிலேதம்மாகில் வாய்குழறி, பித்தமும், சத்திக்கும்
வாய்நீரொழுகும், தலைசுற்றும், வயிறுநோவும், பித்தமெடுக்கும் பி
ரிவலிகும்.

சிலேதத்தில் வாதமாகில் நாமபெல்லாம் வலித்து நிற்கும்,
பிடிரிசுன்றவலிக்கும், விழிமேலாடும், வாய்குழறி

சிலேதத்தில் பித்தமாகில் உண்பது கசப்புண்டாகும், நாவு
கசக்கும், இனிகும், பேச்சுதடுமாறுங், கபங்கட்டும், குரல்வேறு
படுங்கண்ணிர் பிளையும

சிலேதத்திற் சிலேதம்மாகில் விழிவட்டங்கொள்ளும் உயிர்
ஆரியும்

வாதத்தில ஐயஞ்சேரில் சன்னிதோஷம், மெய்யமயக்கஞ்
சோபம மூாசசை, சோகை, பாண்டு உண்டாகும்

பிதத்தில வாதஞ்சேரிற் பீனிசம், மண்டைககுத்து, வலி,
பவுத்திரம், அரையாப்பு, நவமூலங்களுண்டாகும்.

பிததம் வாதத்தேறில் பாண்டு, கா'மலை, கீராமபல, மகோத்
ரம், கவுசிகமவை, வெப்புப்பாவையுண்டாம்

ஐயம் பிதத்திற்சேசில் வாயூரல், சுரம், பேதி வாதநிபுண்டா
கும்,

வாதமிரண்டு பங்கும் பிததமொருபங்கு மோடில் வாதபித்த
தொநதரோகம், வாயவுமிருந்து உதரம் விமழும், வலிக்கும், மாதரை
யிசுகிக்கும், சிந்தைமிகும்.

பிதத மிரண்டுபங்கும் வாதமொருபங்குமோடில் பிததவாத
தொநதரோகம், ஊஷ்ணமிருந்து உடல், கண்ணிரியும், மசிகாக
முண்டாகும் வாயகசககுங் காடிபேகவனம் பற்றும்.

வாதமிரண்டுபங்குஞ் சிலேதமொருபங்குமாகில் வாதசிலேத்
ம் தொநதரோகம் வயிறுபொறுமி வலிக்கும் பசிககாது.

பிதத மிரண்டுபங்குஞ் சிலேதம் மொருபங்குமோடில்பிதத சி
லேதம்தொநதரோகம் தலைவரண்டு பிடரிநோகும், உடம்பெல்லாந
தினவுண்டாகும் வயிரெறியும் மந்தித்துப்பொருழும்

சிலேதம் மிரண்டு பங்குப் வாதமொருபங்கு மோடினால் சிலேத்
மவாத தொநதரோகம் சன்னியுண்டாகுந், கலைநோவும், வாய்தித்
திக்கும், அன்னஞ்செரிககாது

சிலேதம்மிரண்டுபங்கும் பிததமொருபங்குமோடினால் சிலேதம்
பிதததொநதரோகம் உடலுளிராநதுகூசம் தாசிக்கும்

வாதமிரண்டு மாததிரையும் பிததமொரு மாததிரையுமாகிற்
கொடுஞ்சுமை சிரகமேற்கொண்டு தாழ்நடப்பதுபோல நாடிநடக
கும் வாதபிதத தொநதரோகம் உதரம்நொந்து விமயிவலிக்கும் தா
கிக்கும் திபன்னஞ்செல்லாது.

பிததமிரண்டு மாததிரையுஞ் சிலேதமொரு மாததிரையுமா
கில் பிள்ளைத்தொட்டில் நடுவிலசைவதுபோல நாடிநடக்கும் பிதத
சிலேதம் தொநதரோகம் பசியிராது, அடிக்கடி உதரம் விமழும், பி
தற்றும், நயனம் எரியும் மஞ்சள்பேர்விருகும்.

சிலேதமயிரண்டு மாததிரையும் வாதமொரு மாததிரையுமாகில் புணாச்சுபோல நாடிஒழிம சிலேதமவாத தொகதரோகம் கபமேலாடும, இனிப்பைநுட்பும, பசிதாக மதிகமாம

வாதமிரண்டுமாததிரையுஞ் சிலேதமமொரு மாததிரியுமாகில் முறிந்த அரணைவால துடிப்பதுபோல நாடிதுடிக்கும் வாதசிலேதம தொகதரோகம் உடலவலிகஞ், கைகால் திரியிருக்கும், வயிறு பொருமும்

பித்தமிரண்டு மாததிரையும் வாதமொரு மாததிரையுமாகில் ணையடித்தாரேபோல நாடியடிக்கும் பித்தவாததொகதரோகம் உடலவலிகும், எரியும், நெஞ்சம்நாடி மறனும், நீர் சிறுத்திரங்கும்.

சிலேதமயிரண்டு மாததிரையும் பித்தமொரு மாததிரையுமாகில் வண்டிசுககரம்போல நாடிசுழலும் சிலேதம்பித்த தொகதரோகம் சன்னியுண்டாகும், உச்சிவலிகஞ் செவிகளேராது நாவு இனிசகும் வயிறுமந்திகும்

வாய்வுக்குடி மத்தத்திற்கும் மூன்றுநாடியும் அமர்ந்து தளர்வாயோடும, பசித்திருக்கும்போது மூன்றுநாடியுந் தூங்கியோடும, பாம்புநிஷத்திற்கு மூன்று நாடியும் அடங்கிநிற்கும், வயிறுவலிகும், மூன்று நாடியு முள்ளுறவாய் வாங்கியோடும கிரந்தினோயருக்கு உரையுடைந்த அருவியைப்போலோடும் புண்படாது, வாதபித்தம் பிணிசுத்தாகுது பித்தசிலேதமமும், கூலக்குச்சிசிலேதமமும் பித்தமுஞ் சுழன்றுகாணும். கருப்பவதிக்ருவாதமும பித்தமுங் கலக்கிகாணும் கிரணியதிசாரத்திற்குவாதமுமபித்தமுந் களாந்துகாணும் நீரமேகத்திற்கு நாடியெல்லாம் பலவகுறைந்து ஏரியினமேற்புரண்டு வீழும் புழுபோற புரட்டிக காணும் குருநாடி சிறிநிற்கும் மேகமதி கப்பட்டால் வாகுமும் பித்தமும பினனித்துடிக்கும் கணனிக்கு மூன்றுநாடியும் படபடத்தோடும் விக்கலுக்குச் சிலேதமமும் வாத பித்தமுந், சுரத்தக்கு வாதமும பித்தமுந் கணைச்சாயசசலுக்கு வாதபித்தமும் வாதமுந் கலக்கிகாணும் விஷநீர்-சோகை பாண்டுக்கு திரிநாடியு மேகனைபோல் மீட்டும, தலையிடிக்கும், கூடியரோகத்திற்கும் வாதபித்தமுந் கலக்கிகாணும். இளநீர், நெய், பால், இறைச்சிகனிகளுக்கு வாதநுனையும் கதிக்குந், கோழி மாமிசத்திற்குந் கோபத்துக்கும் புணாச்சிக்கும் மாதமும பித்தமுங்கதிகும, சுரத்தோஷங்களுக்கும் பித்தநுனளுக்கும் வாதத்தைத

தாண்மே சீதருட்சைக்குப் பித்தத்திற சிலேதமஞ்சேரும். புணர்ச்சிக்கு நாடி புழுப்போல்நிமிர்ந்துவலிதது நின்று வரவகும். பித்தசன்னிக்கு வாதமுஞ் சிலேதமமும் அமாநது பித்தம் வெடுவெடுதது மீறி நிற்கும், மாணசனனி உட்குத்தது புறவீச்சு, இசிவுக்கு வாதமுஞ் சிலேதமமும் அமுநதிககாணும்.

தோஷங்குறி விருத்தம்

பேரான தோஷம் பிறக்குமுறை கேளும்
வாரான வாதமும் வன்னிகருந் தோஷம்
தாரான பித்தமுந் தழலூடில வெண்மையாம்
சேரான வையமுஞ் சிவப்பேறும் வாயவினே.

வாயு வடங்கினால் வளமான தோஷம்போம்
வாயுவு மெழும்பினால் மண்ணு நீரொன்றாகும்
வாயுவு நீரால் வழங்கிய வன்னிசாம்
வாயுவு மாகாச மண்டல வேரசையே

ஒசையி லேழு மொளியிலோ ரைநதும்
நாசியின மூன்று நாவி லிரண்டு
தேயுந் தேசனுஞ் சோந்து பிரிந்திட
மாசிலா நந்தி மகிழ்ந்துரைத் தானரே

ஓராண்டிலும் ஈராண்டிலும் சாகுங்குறி

உறைத்தது நாசி யுறுதிக குறுதிகேள்
விறைத்திடப் பிங்கலை விடாதோடின மூன்றுநாள
இரைத்த சடமாண்டி லெபதிடுமா காசம்
பாததி லிரண்டுநாட பாயிலீ ராண்டெனே

திரிநாளிலும் ஆறுதிநகனிலும் சாகுங்குறி

எண்ணி யொருநா ளியங்கிடிற் பினகலை
தண்ணிய திரியாண்டிற் றப்பாது மாரணம்
ஒன்றி யுபயத்தி லோடிடிற் பத்துநாள்
மணணின் மதியாறின மரிப்பான குறியிதே

திரிநாளிலும் பதினைந்துநாளிலும் சாகுங்குறி

குறிகேளு நாசனகுறிக குலவிவாய் வழியோடில
மறிகேளு திரிநாளில் மரித்திடுவன றப்பாது
தெரிகேளு முமமலமுந் திரண்டுமிகக் குறைந்துவரில்
பரிவாகும் பட்சத்திற் பாருயிர்தான் தப்பாதே

ஆறுதினக்ளி லும உடனேயுஞ் சாகுங்குறி.

தப்பாது வாயநீர்தான் முககற்றன மேலவீழில்
ஒப்பாகத் தனுமறைபா வெழிந்திவென மதியாறில்
செப்பாகத் காணிநுககச சோநதிழ லலைந்திடினும
அப்பாகேள சாவுரிச மறிந்திற்றபங் கொண்டிடே

கொண்டிடுந் தோஷக குறிசொன்னு ரொநநதி
தண்டு முதடுந் தனிப்பலலு நாககொன்றம
மண்டிடுந் தாது வளமாய்க் கறுப்பேறில்
ஒண்டிடு மாறுஞ் ஞறுதியாய்ச சாவானே.

உறுதியாமபிதத் முடம்பினை ப தாகும
பொறைபாகத் தூலிச்சிற் போவான் மதிபொன்றில்
அறுதியா மையநல் லத்தி யுலர்ந்தே
உறுதியேரா மதியில் லொடுங்கிடுஞ் சீவனே

சாகாக்குறியுஞ் சாகுங்குறியு

சீவ களையாய்ச சோநதிடு நாடியில்
ஆவக கரமவைத் தழுந்திடிந் மேலேறும
தாவொத்து மேனோக்கிற சாகா னொருநாளும்
பாவொத்துக் கீழ்நோக்கிற பதையாமற் சாவானே.

அமிரதமுண்டுஞ் சாகுதல்

பிதைக்கின்ற மூலரும பகடுவந் தப்பியே
பிதைக்கின்ற வாதமும பித்தமு நீங்கிடிவ
கதைக்கொண் டிருந்தாலுந் தோற்றி யுயிரிங்ம
பிதைக்கொண்ட வாதபித்தமும பெறலாமே.

கைவிடுங்குறி முதலியன.

பித்த மடங்கிறு பேசாதே போய்விடும
எத்திய வைய மெழுப்பிடிற் கிட்டாதே
எத்திய வாத மெழுப்பின் மருந்துசெய
எத்திய மூன்றினியல்பை யறிந்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி

அறிந்தி டிம்மூன்று மடங்கியே முட்டிலும
எறிந்தி வேரடினு மெய்தாகே சாவுதான்
பறிந்துநற்றது பற்றற்றுக் கீழ்நோக்கில்
மறிந்தே யுயிர்சென்று மறனிகைப் புக்குமே

மகாதோஷக்குறி

புககி யுநதியிறகை பொருந்த வெருவிரல்
எக்கி யுயர வெழுமபின் மகாதோஷம்
அககிய வுநதிதா னாதாம வாயவிறகு
வைகுந தலமென வகுத்தனா தாதிகெ

தசநாடிக ளிருபபி ம

தாது முறறகே டனித்தகு கிச்சகதோ
டோதுறு காமிய முநதி நெடுமாரபு
காதுநெடுமுகஞ்சு நண்டங் கரம்புநுவம்
போதுறு முசகி புழம்பததம் பாரத்திடே

சா-ரக்குறி சாகுங்குறி.

பார்க்கிற நசநாடி பதைப்புண்டாய நின்றிடில்
ஏற்கிற் சிலநா ளிருபபா னிறநகிடான்
காககிடுங் காமியங் கழன்று சுழித்தகோடி
ஆர்க்கி வெமலுல உடவை துண்மையே.

மாணக்குறிகள்

இரண்டுதினம் பிங்கலைபாயில் மூவாண்டிலும், மூன்றுதின மி
டை கலைபாயில் இரண்டு பநா ததிலும் பத்துதினம் உபயத்திற பா
யில்திங்கலொன்றிலும், மூக்குட்டி வாயடியி சுவாசமாயில் மூன்
றுதினத்திலும், ஐயரோகததா லினைததவுடல் வீங்கிடில் மதி ஆறி
லுஞ் சிலேததமம் வெள்ளம்போல மடமடெனச் சுருகாயோடி
டில் மறுநாளிலும், பித்தஞ் சிதறியோடில் மூன்றுதினத்திலும், வா
தஞ்சிதறியோடில் எட்டுதினத்திலும், வாதபித்த மிரண்டுங்கூடி நிலை
தப்பிச்சிதறில் ஐந்துதினத்திலும், வாதபித்த சிலேததம் மூன்றுங்
கூடி நிலைதப்பிச் சிதறியோடினால் மண்டலத்திலும், மூன்று மொன்
றாய்க்கூடி அரணைவால் துடிக்காணில் ஒரு தினத்திலும், வாதபித்த
சிலேததம் மொன்றாய்க்கூடி தேட்டுக்கொடுக்குபே ரலாடி ஓடப்போல்
நடந்தால் திங்கலொன்றிலும், நாடிபோ ததுபபோற புறந்துடித்தி
டில் திங்கலொன்றில் பிணிகீங்காவிட்டால் திங்கல்பத்திலுஞ், சிலே
ததம்நாடி குதிரைபோல நிமிர்ந்து நின்றால் திங்கலொன்றிலும்,
காலையில் சிலேததம்நாடியும் உச்சியிற் பித்த நாடியும், மாலையில்
வாதநாடியும் வதைதப்பிடோடிடில் நாலேந்து தினத்திலுஞ் சிலேத்
தம்நாடி மயிலபோலும், அட்டைபோலும் பதறி நின்றிடில் ஏழுதி
னத்திலும் ரோகஸ்தன் உமிதா சமீபத்தில் விழுந்திடிலும் மாணடி.

பாளமாகக் கிழித்த துணியை நெய்யில் நனைத்து மணிககடை யிறகற்றி மூன்றேழுக்கால நாழிகைசென நவிழ்த்துப் பாககில வா தநாடி குதித்து வாங்கினு லப்பொழுதிலும் நல்லரவுபோல நெளிந தோடினால் இருபத்திரண்டு நாளிலும், உசைத்து வாங்கினுல ஒன்ப து நாளிலும், அட்டைபோல நடந்தால் மூன்று தினத்திலுந் தந்தி போற ஈண்டினால் அன்று பொழுதிலும், பக்கஞ்சென நெகிழ்த்து வாங்கினுல முப்பது நாளிலு மரணம்.

நாடி புழுப்போல நெளிந்தாலுஞ் சூடுகொண்டாலும் பஞ்சு போல் மெதுவாயிருந்தாலும் அன்னம்போல நடந்தாலும் பிணிரீங்கு ம்.

இடதுள்ளங்கால குளிரந்தும், வலதுள்ளங்காறகட்டுங் குழ்சுக குளிரந்திலு பத்து தினத்திலும், குழ்சுகுகளிரண்டுங் குளிரந்து உச்சிவியாதது நாசிலிரைத்து இளைப்பு விக்கலதோனறி உடம்பெல் லாங்குளிரந்து விழியிருண்டால் மூன்று தினத்திலும், பிடரி, நெற்றி கழுத்தினுட்புரம் குளிரந்து விழிலீலநிறமாகி நெஞ்சிற காய்க்கட்டி ல் மூன்று தினத்திலும், ஒருநாசியும், முழங்கைப் பள்ளமுங் குளிரந் திடதுள்ளங்காற் சூடாய்த் தொண்டை கறகறத்தால் ஐந்து தினத் திலும், அடித்துடையு மிரண்டுள்ளங்காலும் குளிரந்து இருசெவி யும் விரைத்து நின்றாலிரண்டு தினத்திலு மரணம்

வலதுள்ளங்காற சுட்டி. இடதுள்ளங்காற குளிரந்து உச்சி விய ர்த்து உடம்பெல்லங் கனலாயிருந்தாலும் புருவம் நெற்றி இடதுள் ளங்கை சுட்டி உச்சிகுளிரந்தாலும், வலது நாசியும் வலது உள்ளங் காலும் வெதுமபி இடது நாசியை தேய்க்குமபோது சிவந்தாலும் உடல் ஆதியந்தமுஞ் சூடேறினாலும் பிணிரீங்கும்.

விழி, ந சி, காது, உச்சி, உந்தி, உள்ளங்கால, கைகள், வெஞ் து பாதங்குளிரந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், வாதமும் பித்தமும் அடங்கி சிலேத்தமங்கதித்து உடல்வெளுத்து மாறப் குளிரந்திலு ரெண்ணூறு கடிகையிலும், சிலேத்தமநாடி யெழுந்து வீழ்ந்திடி விரண்டுகடிகையிலு பித்தமடக்கி வாதமுஞ்சிலேத்தமமு மேவிட்டுக் கண்டத்திற் கபமடைந்து இளைத்து விழிமயங்கிச் சுழன்று கண்ணில நீர்வடிந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், முகம் தண்டு உடம்பெல்லாம் நரம்புதோன்றி பாசிபோற் கண்பஞ்சடைத்து இருளமூடினும் வி சைநரம்பு குளிரந்து தளர்ந்து விறைத்து வ நகிப் பொறிகளும் மி குதியாய்த்தளர்ந்து நெறநெறெனப் பற்சடித்து நடுக்கமுண்டாய் வாத்தித்த சிலேத்தம் விட்டிலைப்போற் முடித்திடினும் மரணம்

வாதபித்த சிலேதம மூன்றும் வெட்டுபட்ட அரணைவாற்போற
றுடிக்கும், உடல வேறுபட்டு குளிர்ச்சிகாணும், கையால முகத்
தைத்தடவு மனிதரை ஆவலாய நோக்கிப் பாராகும், ஈங்கிப்பருளு
சுவாசமெய்தும் இரண்டு விலாவுமிளைக்குந், தொண்டையிற் கபங்க
ட்டியிரைபு, கண்ணில நீர்வடியும், எடுபிடியெனறெழுநது வீழும்,
உடலமயங்கும், ஈசிரீனும் விபாவை காணும் விழியும் பலலுங்
கறுக்கும், கபமேலாடி முடிச்சுவிழுங் கணசுழன்று பலபேச்சாகும்
சீவன மயங்கும்.

முதலாவது அவததை பிணவெடிநாறும், இரண்டாவது அவத
தை நலம்பேசும், வேற்றுமைகூறும் மூன்றாவது அவததை சித்தந்
கலங்கும் நான்காவது இளைத்து மேலசுவாசம் வரங்கும் ஐந்தாவது
முகடுபாராகும், ஆறாவது உடலகுளிரும், யேழாவது அனனமவிரும்
பும், எட்டாவது கண்பஞ்சடையும், ஒன்பதாவது உடலவெளுக்கும்
பததில் மரணம்.

ரோகஸ்தாகளின் தேகமுதலான குறிகள்

விருத்தம்.

அறைநதோம் வாத ரோகியுடல் அவர்கண்முகமும் பலமலமும்
நிறைந்த விழியில் நீர்வடியும் உண்டநாவு கறுத்திடவும்
திறைந்தபுள்ளாய தானிருக்கும் சுறுரீர் பொறுமிகருத்தவரும்
முறைந்த நீரங்க கறுத்தது முறையாய் ரோகமுண்டாமே.

வாதரோகியுடல் குளிர்நது முகம், விழி, பல, மலம் கறுத்திரு
க்கும் விழியில் நீர்வடியும், நாக்கு கறுத்தது வறண்டு முள்ளுமுள்ளா
யிருக்கும் சுறுரீர் பொறுமிக் கறுமையாய்க் கடுத்துச் சிறுத்திரங்
கும்

கலி விருத்தம்.

பித்தரோகி பெருமுடல் சூடாகும்
நித்த மாமுகம் நோஷி நாவுபல்
முத்த நீரு முயாநதசி வப்பாகும்
சுத்த மஞ்சளாய்த் தோன்றிடக் கண்டிடே,

பித்தரோகியுடல் சூடாயும் முகம், விழி, நாக்கு பல், மலம்,
மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாகவடியும்.

விருத்தம்.

விண்ணில் ரோகி விளங்குஞ், சிலேத்துமம்
திண்ண மாமுகம் திரைவிழி நாவுபல்
கண்ணிற் பிளை கருமலந் தான்வெளுப்
பண்ணி யேபிணி பகாநதிடக் காட்டுமே.

சிலேதமரோகியுடல வியாகும, முகம், விழி, பல, நாகு,
மலம், நீர் வெளுப்பாயிருக்கும் கண்ணிற பீனாகடும்,

விருத்தம்

வெட்டுந தொந்த ரோகியுடல பலமுகம்
கிடும் நோவிழி கிளாமலம் நரவுகள்
தொட்டு மேபல விதமாகக் காட்டிடும்
மட்டும் ரோகியின் மாபினி கண்டிடே

தொந்தரோகியுடல முகம், விழி, பல, நாகு, நீர், மலம் பல
விதமாயத்தோன்றும்.

நாடினிககம் முற்றிறறு

மணிக்கடை நூல்.

—(·*)—

மணிக்கடைக்குடேல நான்கு வீரலதாளிககைச்சுற்றளவையி
ற்றினுள்ளநது கண்டநீளம் அவரவா கையினால் பததுவ்றகடையிரு
ந்தா ஓடலவெதும், வாயுவினுலநெஞ்சு, கால, கையிறகுத்தும், உளை
யும், வயிற்றில வாயுத்திரட்சியுங் குணமமு முண்டாகும்.

ஒன்பதே முககாலுகது அரையாபு, பிளவை, மறட்சி, யிரு
மலுண்டாகும்

ஒன்பதரைக்கு உடலவெதுமபி வீங்குஞ், குடுண்டாகும், விழி
காந்தம் உட்சரம், மேமுண்டாகும், அன்னதைத்ததள்ளும்.

ஒன்பதேகாலுகது விழிகாந்தம், நீர்க்கெது சிறுத்திரங்கும்,
சித்திரைவரது பீனிசமுண்டாகும்

ஒன்பதுக்குச் செவிநதமாயுங் கண் புகைச்சலாயு மிருக்கும்
குருக்கில் வாயு இறங்கி வலிசும், இருதுடையும் அயநம் நடக்க
வொட்டாது.

எட்டே முக்காலுக்கு உடல்காயும், சிலவிஷத்தால் குட்டம்
போலுண்டாகும் மூலவாய்வினால் வயிறுபொருமும், கண் காசமும்
பீனிசமு முண்டாகும்.

எட்டரைக்கு தேவெதுப்பு, வெட்டை, கிரந்தி, குட்டஞ்,
சொரி, குடல்வாதத் தாதுநஷ்டமுண்டாம்.

எட்டேகாலுக்கு உடலபொருத்து வலித்துணையுந் தலைவாட்சி,
வலி, பீனிசம், வியர்வை, விஷத்தினால் இளைப்பிரும லுண்டாகும்.

எட்டுக்கு மேககாவகை, வயிறறில் மந்தம், பொருமல் வாயுந
திரட்சி யுண்டாகும் அனனத்தை வெறுக்குஞ் சுகமிராத வேற்று
டற்படும.

ஏழேழுக்காலுக்கு மூலமெழுமபிக கைகால காரதூந், தலை
யிடிக்கும், மத : திருக்கும், இரண்டு வருடத்திற கண்டமாலே நாட்
செல்லசெல்ல நாகிபிவிரத்த முண்டாம்

ஏழரைக்கு எழுமபுருக்கி, மேகம், வயிறுறுப்பொருமல, கண்
ணெரிவு, ஆநாளில் உடம்பிற்காரதல் கால கை சந்தனவே விப்பு
ருதியுண்டாம்

ஏழேகாலுக்கு இடுபபில வாயவுக்குத்த, வலி, பிடிப்பு, சிரசிற்
பித்தங், கண்வலி பாணம், சோகை, கைகால காரதல் அதிக நித
திரையுண்டாம்

ஏழக்கு பித்தஞ் சிரசிலேறும, வாயினிலிரத்தமவிழும், கூடியங்
கால கை காரதல், சிலநதி புண்ணுண்டாம். ஊஷ்ணமிகும் மலந
தியும்.

ஆறேழுக்காலுக்கு அண்டவாயு கண்வலி, மயக்கம் மூன்று
வருடத்தில் நீரடைப்பு, கலலடைப்பு, கைகால்கந்தல், வலியுளைவு
முகத்தில் வியாவையுண்டாம்

ஆறரைக்கு உடலில் வெதுப்பு, குத்தல், தாகம், அனனத்து
வேஷம் குடு, வாதமுண்டாம்

ஆறேகாலுக்கு மூலகிராணி, புனித தேப்பம், சத்தி, துடைவா
ழையுண்டாம் அரைசோறுபாற கழியும்

ஆறுக்கு இளைப்பும் நெஞ்சுற் கபமுண்டாய இருபது நாளில்
மரணம் ஐந்தேழுக்காலமுதல் நான்கு விரகடைவரை தேகத்தில்
கண்டபிணிகள் அதிகமாகி ஜீவன பிரியும்

மணிககடைநூல் முறற்றறு

பண்டிதா விலக்கணம்.

அனிழதஞ்செய்யவும் உண்ணவும் இன்ன கிழமை. ரு

மாகாக்கென்பது விருத்தம்.

ஆமப்பா திங்கள் புதன் கனிவாரத்தில்

அருந்தயிலோ மருந்தினுற் றீதுண்டாகும்

சோமப்பா வெள்ளியிலே மருந்துதின்றால்

குகமேது பிணியுமது அதிகமாகும்

காமப்பா அருககினிலே மருந்துசெய்து
 கருதுசெவவாய வியாழத்திற கொள்ளத்தீரும
 தாமப்பா யிரதமொழி பொய்யாதையா
 சாற்றினூதனவந்திரி சாற்றினூரே.

சனி, புதன, திங்கள் இந்த வாரங்களில் மருந்து கருதிடிற்
 மீதாய வெள்ளியில நேயம்கும, அருககனில மருந்துசெய்து, செவ
 வாய வியாழத்திலுட்கொள்ளப் பிணிதீரும.

மரணநாளறிய விருத்தம்.

ஆமேரீ புலத்தியனே மசசகேநதிர
 அழவான மரணமென்ற நானதானசொல்லுவேன்
 வாமேரீ அருககநாள பரணியாகா
 வளமான திங்கடசித திரையுமாகா
 தாமேரீ செவவாயககு வுத்திராடந
 தயவான புதனுக்கு அஸ்தமாகா
 நாமேரீ குருவுக்குக கேட்டையென்றம
 நலமான புகாநாள்பூ ராடநதீதே
 தீதான சனிநாள்ரே வதியுமாகா
 தீவகுவரு மினனூளில நோய்களகண்டால்
 வாதனமககு அறுதியாகும
 வந்தநோய தீராது கொல்லுங்கொல்லுந்
 தானை வைத்தியரே துலைப்பாததுத
 கயவாக வெத்தியங்களை செய்யவேணும்
 கோணை போகருட கடாட்சத்தாலே
 கொற்றவனே புலிபாணி சொன்னேன்பாடு

அருககனிற பரணியும், திங்களிறசித்திரையும், செவவாயிலுத
 திராடமும், புதனில அஸ்தமும், வியாழத்திற கேட்டையும், வெள
 னியிற பூராடமும், சனியில் ரோவதியுங்குடின இந்த தினத்திற பிணி
 கண்டால் தீராது,

க வ னி ப பு.

ஒரு நோயாளிக்கு மருந்து கொடுக்குமுன் அவன் வயதையும்
 வாத்தித்த சிலைத்தம் மென்னுஞ்சரீர குணத்தையும், பெலத்தையும்
 அப்பியாசத்தையும், தொழிலையும், நோயுண்டாகிய காலத்தையும்,
 தீபனசகதியையும் மலோபாத்தையின் கிரமத்தையும்சரீரககூறையு
 மும், நாடிஸித்தியையும் கவனிக்க வேண்டியது.

வயதுக்குத் தக்கபடி மருந்தினளவை விகற்பித்துக் கொடுக்க
 வேண்டியது. வாஸிபாக்ஷைப் பாககிலும் பிள்ளைகளில் மருந்து

அநிகதுரித்ததிற்பிடிப்பதாய் பிள்ளைகளுக்குக் குறைந்த அளவிற்கொடுக்கவும்.

வாதபித்த சிலேத்ம குணங்களாற் சரீரககட்டளை வேறுபடுவதுபோல் மருந்துகளு மந்தச் சரீரக கட்டளைக்குத் தக்கபடி வித்தியாச குணங்களைக்காட்டும் ஆதலா லந்தச்சரீர சுபாவத்துக்குத் தக்கபடி மருந்துகளை யுபயோகிக்கவும் பெண்களுக்கு மா விடாய்க் கிரமமாய்க்காணுகிறது காணாததுத் தெரிந்துகொள்ளவும். கொர்ப்பவதிகளுக்கும் பிள்ளைகளுக்கும், பாலகொடுக்குத் தாய்களுக்கும், பெண்களுக்கும், மாதவிடபாகும் காலத்திலும், நோவாளமுதலிய வெப்புடைய பேதிமருந்து ஒளவுதங்களைக் கொடுக்கலாகாது, இரத்தத்திற கலந்து துபரககுணங்களை யுண்டாக்கும்

கடினவேலைசெய்து பசுருவமில்லாத புசிப்புடையவர்கள் வலிய மருந்துகளைச் சுகிப்பார்களா, அதிச செலவததுடன் சரீர பிரயாச மிலலாமற் காலத்தை கழிகளுஞ் சோம்பாக்களுக்கனேக நோய்கள் சம்பவிகும. அவர்கள் வலியமருந்துகளைத் தாங்கமாட்டார்கள். ஒருமருந்தை விடாமல் நாட்படசாப்பிட வேண்டியவிஷயத்தில் படிப்படியா யதின பிரமாணத்தை யதிகப படுத்தினாலொழியக் குணத்தைத்தரமாட்டாது. ஆனாலிககிரகம் சில மருந்துகளில் வேறுபடும் இரதம் அயம், பாஷாணமுதலியதைச்சேர்ந்த சில மருந்துகள் சாப்பிட்டு வரவா குணத்திலதிகமாகும் ஆதலா லவைகளின் பரிமாணத்தைக் குறைத்துக்கொண்டே வரவேண்டியது இரதம் பாஷாண முதலிய சில ஒளவுதங்கள் சரீரத்திற சிலநாள் தங்கி யொரேதவை யாகக் குணத்தைக்காட்டும். அவைகளின் குணமுழுமை நீங்காமுன காலக்கிரமமிலலாமல் மறந் மருந்துகளைத் தாறுமாறாய்க் கொடுத்தாற் பிணியீங்காது

பண்டிதாளிலக்கணம் முற்றிற்று.

கொப்பக்கோள் விருத்தம்.

பாரப்பா பெண்மடலாந் கொப்பக்கோளின்
பக்குவத்தைச் சொல்லுகிறேன் பண்பாய்க்கேளு
ஆரப்பா ஆண்மலடே யாகுமல்லால்
அப்பனே பெண்மலடு யாருமில்லை
நோப்பா தவமிருந்தும் பொருளையீந்தும்
நோக விலலையது சூலையாலே
வேரப்பா தேவையையோ டேழாங்கர்ப்பம்
விரித்துநன்றாய்ப்புகலுகிறேன் விருமபிக்கேளே

கொப்பப்படுவாலுஞ், ஞாய்வா லுங். கல்வியிற் பூவொதுங்கிப்
போவதாலும கருக்குழி பாசுபற்றி விளக்கமற்றிருப்பதாலும், மதத்
துக்கொழுந்திருப்பதாலும், கருக்குழியிற் சதை ளளாந்திருப்பதின
லும், சோரி, (இரத்தம்) உட்டியிருப்பதாலும், பேயாலும், பித்தத்
தாலும், வாயுவாலும், மேகதைஞ்சியாலும் மறறைப்பிணிகளாலும்,
கிரகத்தம்பாலும் பெண்கள் மலட்கிருட்கள்.

விருத்தம்.

கருக்குழியின் ஆறு வியாதியுங் கூறுகின்றா.

புகலுகிறேன முத்தாந்தான் மலடியென்ற
பூவைகருக்கருக்குழிதான் விளக்கமற்று
அகலுகிறேன அசுவாமி பாசமபற்றி
அடைந்திருந்தால் விரதங்கே யணுநாதப்பா
விகலுகிறேன மருத்தந்தான் கருக்குழியிலவாழு
நிறைந்திருந்தால் விரதங்கே நேராதப்பா
தகலுகிறேன பின்னுமவகு கருக்குழியையழுடி
தசைவளாரதால் விரதங்கே தானசொல்லாதே.

கருக்குழியிற் கிருமிநின்ற லவிலவாயுவும் விரதுவைபுணனும
சதைகூடியிருந்தால் விரதுசொல்லாது. கோடை காலத்திற் பூமியிற்
கனலேறி உவா பூப்பதுபோ லுடவிறகனலேறிக் கருக்குழியில் உவ
ருண்டாயிருந்தாலும், வாயு சோந்திருந்தாலும், பாசுபற்றிருந்தா
லும்; அதிற்சேரும் விரது பழாகும்.

விருத்தம்.

சீரியவள கருக்குழியிற் புழுதானசேசில
சொல்லாது ஐந்தாவ தப்பாக்கேளு
செறிந்தங்கே கருக்குழியிற் சோரிகட்டி
சொல்லாது ஆறுவதப்பாக்கேளு
செல்லாது ஆறுவ தப்பாக்கேளு
செப்புகிறேன கருக்குழிதான் மதாததிருந்தால்
சொல்லாது யிவையாறும் வியாதியாகுளு
செனறபின் விரோதமோழுகுள காணே.

ஸ்திரீ புருஷா ளிருவரும் புணரும்போது கருக்குழியிற் பாசு
பற்றி யிருந்தால் அப்பெண்ணிற்கு தலைநோகும், வாயு நிறைந்திருந்
தால்உடலவலிக்கும். தசைவளாரதிருந்தால்பெருசிறிக்குத்தும். வலி

சூமசோரிகடடி யிருந்தாற கெண்டைவலிகும. கருக்குழி மதத்துக
கொழுத்திருந்தா லேபபமிம, கிருமி நிறைந்திருந்தால் முதுகுநோ
கும.

கருக்குழி விளக்கமற்று பாசுற்றறியதுமுதல வியாதியின
குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றா

காணப்பா இவைவிவரம் விரித்துச்செல்வோம்
காரிகைக்கு புணாவேளை தலைதாறொந்தால்
கோணப்பாகருக்குழியிற பாசுபற்றிக
கொண்டுதென்று தானதற்குச் சாரதிசெயவாய
கூணப்பா கோழியுட பித்துத்தானும்
புகழான பருத்தி விரைப் பருப்போடொக்கத
தோணப்பா அவள்குனிதத அனறுகொட்டுச
சொல்லுகிறேன திரிநாளு மறைத்துக்கேளே.

கோழிப்பித்து பருத்தி விரைப்பருப்பும் ஒக்கக்கடியரைத்து
வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருந்து குனித்ததுமுல் நட-நாள்வரை இம்ம
ருந்தையோனிகுட்டேயத்துப் புணர்ச்சொல்லிப்பாசு அறறுக்காப
பமுண்டு.

கருக்குழியில் வாயுவினாலாகிய இரண்டாம் வியாதியின
குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றா.

கேளப்பா இம்மருந்தை யோனிகுள தேய்த்துக
கொடியானபுருஷனையும் புணர்ச்சொல்லி
நாளப்பா இப்படியே மூன்றுநாடசெய
நலமான பாசமற்றுக் கொப்பமுண்டாம்
கூம்பா புணாவேளை யுடம்புநொந்தால்
அப்பனே வாயுநிறைந்திருக்குகென்று
வாளப்பா பெருங்காயம் நல்லண்ணெய்வாத்து
மத்தித்து யோனிகுட் பூச்சுசொல்லே

பெருங்காயத்தை நல்லண்ணெய் வார்த்தையது யோனிகுட்
பூசி மூன்றுநாள் புணர்ந்தால் வாயுநீங்கும் திப்பிலிகுடன கோழிப்
பித்துச்சோ தரைத்து மூன்றுநாள் யோனிற பூசிப்புணர்ந்தால் த
வைவளர்ந்திருப்பது மாறும்.

கருக்குழியில் சகைவளர்ந்து மூன்றாம் வியாதியின குணமும்
அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றா.

பூசியே மூன்றுநாள் புணர்ந்தானாகிற
புதல்கருண்டு மூன்றுவ தப்பாக்கேளு
கூசியே புணாவேளை யவடகுத்தானும்
குறையாமல் நெஞ்சுவலி யிடித்துதானால்

தாசியேயோனியெல்லாநு சுருக்கிக்கொள்ளுந
 தசைவளநாத தெனவேதிப பிளிகாப்பூரம்
 மாசியே கோழியுட பித்துஞ்சோதது
 வாடடியே யோனிகுள தடவச்சொல்லே.
 கருககுழியிற புழுசோநத நாலாம வியாதியின குணமும்
 அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றா
 தடவியே மூன்றுநாட புணாநதானுகில
 தப்பாதுபிள்ளையுண்டாம நாலாங்காட்சி
 அடவியே புணாவேளை முதுகுநொநதால
 அவடகங்கே கிருமிநிறைந திருககுதென்று
 விடவியேகாயமிநதுப பரிகாரநதான
 வெநரீரில மூன்றுபணந தூக்கியாட்டி
 படவியே மூன்றுதினம் யோனிகுளதேய்த்ததுப
 படுத்திடவே பிள்ளையுண்டாம பண்புதானே.

இநதுபு, அரிதாரம் பெருங்காயம் வகைககு மூன்றுபணவி
 டைவெநரீரிலாட்டி மூன்றுநாள யோனியிற பூசிபுணாநதாற் கிரிமி
 விலகும்.

கருககுழியிலீர்த்தமுடிய ஐநதாம வியாதியின குணமும்
 அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றா

தானென்ற ஐநதாய தப்பாக்கேளு
 தழுவையிலே கெண்டைக்கால வலிததுதானால்
 வானென்ற சோறியவள கருககுழியைரொப்பி
 மறைத்திருக்கு தென்றிறிநது மைநதாரீபும்
 பாநென்ற கடுக்காயும் பஞ்சதாண
 பச்சைப்பூரம் புழுக்கு ஆட்டிவாங்கி
 மாநென்ற அவள்குளித்த நாலாநாளில்
 மாதுண்ணவுளருக்குக கொடுத்திடாயே

கடுக்காய சாக்கரை, பச்சைப்பூரம், புழுக்குஞ்சோதது ஆட்டி
 மூன்றுநாளுண்ண இரத்தக்கட்டு நீங்கும்-க

யோனியிற பூசுமருநதும் கருககுழிமதர்த்திருக்கும்
 ஆறும்வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றா
 கொடுத்திடவே பிள்ளையுண்டாங் குறைதானில்லை
 கூறக்கேள் யோனிக் கு மருநதுகூட்டு
 நடுத்திடவே அதிமதுரங் குங்குமப்பூ
 நற்சீரகத்துடனே மூன்றுங்கூட்டி

படுததிடவே யோனிககுட பூசிககொண்டு
பாவையுடன் கூடிடவே கொப்பமுண்டாம்
எடுததிடவே ஆறாவ தப்பாகேளு
ஏப்பமிட்டால் புணாவேளை மதர் துதென்னே

வேறு-விருத்தம்

மதாததுமே கொழுத்திருக்கு தென்றுதானும்
வாகான சவாக்காரங் கடுக்காய்சாரம்
சதைத்திவைகள் சமனாக அரைத்துவாங்கித்
கடவியே புணாநதிவாய் மூன்றுநாளும்
பிதாததுமெதத கொப்பமுண்டா மேழநகாட்சி
பேயாலும் பிதிராலும் பிழைதானுண்டு
சுகததுமினி சாநதியொன்று சூடசமாகச்
சொல்லுகிறே னன்றாகக் கேளுகேளே.

குங்குமப்பூ, அரிமனூரம், நற்சீரகம், வெந்நீர் விட்டரைத்து
மதாததிருத்தல் தீரும் மேற்சொல்லிய மருந்துவகை யொன்றுக்குப்
பணவிடையொன்று வீதமரைத்து ஆண்பிள்ளைக்கு லிங்கத்திற் பூ
சியும் ஐந்துபணவிடையரைத்துப் பெண்களுக்கு யோனியிற் பூசியும்
புணாநதிடில் கெர்ப்பக்கோள் விலகிக் கருத்தநிரதுப் பிள்ளையுண்
டாம்.

பித்தமலட்டுக்குணம்.

சிறுநீர் மஞ்சளைக் கரைத்துப்போலிவருகும்

நிவர்த்தி

வேப்பலகு, சிந்தித்தண்டு முததக்காசு, ஓரிறையா யிடித்துப்
பிழிந்தசாறுபடி-அறை, ஆவினரெய்படி-கால, ஒன்றுயக்கலந்து கா
சசிக குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாட்கொண்டு பத்தியம் நீரககஞ்சி
யுண்ணத்தீரும்

மந்திஷ்டிவோ, ஆடாதோடை, அமுதவல்லி, தூதுவேளை, பி
ரமிவேப்பலகு, சிவதை, சிறுகுறிஞ்சான, சுக்கு இவை எட்டும் பசு
நெய்யில் வேகவைத்துக்குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாளாபபிடத்தீரும்

வாதமலட்டுக்குணம் நீர் இறத்தம்போலிருக்கும்

அதற்கு நிவர்த்தி.

இந்துப்பு, பெருங்காயம், புளியம்பரணி கூட்டிக் கற்றாறை
வேரியன் சாற்றுவரைத்துப் புண்ணைக்காயபோலுருட்டிக் குளித்த
துமுதல் திரிநாளருந்தவும்.

ஹையபரைத்துக் கண்டங்கத்திரிபழச சாற்றி லருந்தினாலும், நிலைப் பணைக்கிழங்கு, பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப் பலம் ௧, குறணிதது ஒருபடிக்கொள்ளில் ௪-தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வறறவைத் திருத்ததில் குரணத்தைப் போட்டுக் கிணடியெடுத்தது அநதிசநதி சாப்பிட்டு வந்தாலும், மாவிவிங்கப்பட்டை குரணஞ்செய்து தினைத் தவிடுகலந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ௩, நாளருந்தினாலும் எள்ளைக்கழுவின தண்ணீர்படி அரையில் ஒருபலம் ஓமத்தைப் போட்டுக் கொடுத்தாலும், கொடிவேலிவே எலுமிச்சங்காயப் பிர மாணமரைதது கொள்ளவிதத தண்ணீரில் ௩-நாளருந்தினாலும் குருஞ்சச்சாறு ஆவிற்பாலவகைக்குப்படி மாகாணி யொன்றாய்க்கல நது மூன்றுபோது கொண்டாலும், சிவந்த நாயுறியும் சிறுவிளா வுமரைத்து நீரில்கலக்கிக் கொடுத்தாலும், புனியமடல் கிழங்கரைதது பாலில் மூன்றுநாள கொடுத்தாலும் சூதுக்கட்டு நீங்கி மாதமுழுக குண்டாகும்.

புழுமேல மலட்டுக்குணம்

அடிவயற்றில் சுருக்குச சுருக்கென்று வலிக்கும்

நிவர்த்தி.

எள்ளெண்ணெய்ப்படி $\frac{3}{4}$, முததக்காசு கழஞ்சு உ-வரப்பூலாக் கொழுந்து, சாரணைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைதது எண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு சூதகமான நாளமுதல் பதினைந்து நாள்வரை ஒருகரணடி வீதம் உண்டு வரத்தீரும பத்தியமாயிருக்கவும், வரட்சி மலடுதீரும்.

கொப்பப்பழுக்குணம்.

வாநதிபண்ணும், வயிறு நோகும் உ-மாதம், ௩-மாதம் முழுக கு நின்றுண்டாகும், உடல வெளுக்கும். தினவுண்டாகும்

நிவர்த்தி

ஆதண்டியிலைச்சாறு, கரும்பிண்ணாக்கிலைச்சாறு, சிற்றாமணைக்கெண் ணெய் கருப்புக்கட்டி இவை யெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்தது காய்ச்சி, வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற ௩-நாளாகக்கொள்ள புழு விலங்கும் கருத் தரிக்கும்.

பாகயிலைச்சாறு, குமட்டிக்காய்ச்சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, வீழி யிலைச்சாறு, வகைக்குப்படி-௧, வேப்பெண்ணெய், ஆமணக்கெண் ணெய், ஒன்றாய்விட்டு பெழுக்குபதமாய்க்காய்ச்சி காகிடைக்கொள்ள பஞ்சுக்கட்டுக் கொப்பப்பழு, கிருமி, வாழ்தீரும்.

கொட்பப்பழுக் குணம்

மாதவிடாய் காலத்தில் அடிவயிற்றிற் சுருக்கென்று வலித்து சூதகம் இறைச்சிகழுவின தண்ணீர்போலக்காணும். புருடருடன் கூடுகலத்தில் அதுபோலவே யோனிவழி நீர் பொசினது சீலையிற் கறைப்படும்.

நிவாத்தி.

சீந்தில்வோ, நானாங்குள்ளி இலைக்கள்ளிவோககியாமும் வடித்து ஆவினெயவிட்டுக் குளித்ததுமுதல் ௩-௩௭ உண்ணத்தீரும், பத்தியமபாலுமனனமுங்கொள்ள

செடி கிருமிகட்கும பொதுப்பிரயோகம்.

சித்திரமூலம், சாரணைவோர், பொன்னாங்காணி, சமனாயரைத்து தேங்காய்ப்பாலில் குளித்ததுமுதல் ௩-௩௭ நூத கொட்பப்பழுவிழும் விப்புருதி தீரும் முனபோற்பத்தியம், நந்தியாவட்டைவோர் சூரணம் பண்ணி சூதகமாயிருக்கும்போது பொருகடிப்பிரமாணம் ஆவினபாலிற்கொள்ள குறட்டைக்கிழவகு பலம்-௨ ஆடுதீண்டாப் பாலேவோ பலம்-௩, வெள்ளுள்ளி பலம்-௩, வரம்புபலம்-வ, சிற்றாமணக கெண்ணெயிற் பதமாயக காயச்சிவடித்து சூதகமாக நாலு நாளைக்கு முனகொடுக்க வயிறுகழியும் மோருஞ் சாதமுமுண்ண தகவிரையை அரைத்து அறுபது நாழிகைசென்ற மோறில் சூதகமாயிருக்கிற ௩-௩௭ நூதகொள்ள குருஞ்சாவோர் பாலில் அரைத்து இளவெநீரிற் கொள்ள ஆண்வசம்பு, வெள்ளுள்ளி, வகைக்குப்பலம் ௧, பூரீசசனனங்குஞ்சு அரைத்து அரைப்படி தேசிரீரீற்கலக்கிக் குழம்பாயககாய்ச்சி எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமமாதவிடாய்காலத்தில் மூன்றுநாட்கொடுத்து வாழையிலையைவிரித்து அதில குருதியிருக்கச்செய்தால் கிருமிகள் கொழுநதுபோலவிழும் இரதப்படி-௩-விசை செய்யக் கொட்பமுண்டாகும்.

பச்சைக்கற்பூரம், மிருதாசிவகி, செண்பகப்பூ, மாசிக்காய், வெள்ளெருக்கினவோ, சிறு குறிஞ்சாவோ, சாரணைவோர் வண்டோ தரிவோ, கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம்-௨ தண்ணீர்விட்டரைத்து கச-உண்டைசெய்து ஏழுநாளுண்டு எட்டாநாள அகத்திச்சாராகிலும், தும்பைச்சாராகிலும் காற்படிசாறு குடிக்கக் கூட்டோடே புழுவிலும், சூதகமாயிருக்கும்போது சீனிபலம்-௧ அரைப்படி ஆவினபாலிற் போட்டுக் கரைத்துக் கொடுத்து மறுதினத்திலும், அப்படியே செய்து மூன்றுநாள் புராமவிததை எருமைச்சாணியிற் புதைத்து மறுநாளைக்குத் தோலீக்கிப் பெலமறிந்து இரண்டு மூன்று

விரையை அரைத்துக் காற்படி ஆவினபாலிற்கொடுக்கக் கொப்பப்
புழுவும வயிற்றிலுள்ள தற்ற்ப்புழுக்களும் செத்து விழுந்துபோம்.

சாந்தி கூறுகின்றார்.

கேள்பா சூதிலை மாதலையி நிலையு
கெடியான கஸ்தூரி மஞ்சள தானும
நாளப்பா அரைத்துநன்றாய்ப் பாதமுதற்சிரசு
நலமாக மேல்நோக்கித் தடவச்சொல்லி
வேளப்பா புருஷனைத்தா னிற்கவைத்து
விவரமுடன் கீழ்நோக்கிப் பாகக்கச்சொல்லி
வாளப்பா மருந்தெல்லாந் தூற்றிவாரி
மாவிலையி லெல்லாந்தான் வாங்கிக்கொள்ளே

க

வாங்கியதோர் மருந்தனை யவள்முன்காட்டி
மைந்தனை வாசலிலே புதைத்துவைத்து
பாங்கினைக் குளிப்புவித்துப் புடவைவல்கி
பண்பான அகிலுடன்சாம பிராணிகந்தம
தேங்கியதோர் தேகமெல்லாம் புகைத்துநன்றாய்த்
தினமழன்று தாந்தானும புகைத்தகோது
வுங்கியதோர் தேவதைபும் பூதப்பிரேதம்
ஏவலொடு பிசாசுவகை பெலலாமபோமே

உ

முன்சொன்ன அஃழ்தங்களுக்கு எடை பாகநகூறுகின்றார்

போகும்பா மருந்தையோ னிககுடபூசுப
பூட்டுகிறே னெடைபாகம் பிரித்துக் கேளு
ஆகும்பா பண்பிடைத்தன் வகையொன்றுக்கே
ஆண்டிள்ளை வவண்ண மாததைப் பூசு
ஏகும்பா பெண்ணுக் கவ விடைதா னைந்து
எரிபடுகாண வியாதிமுதல் விரோத மெலலாம
பாகும்பா மலடில்லே பிள்ளையுண்டாம்
பாடினேன் கொப்பத்தின் கோலைத்தானே.

கூ

பத்தியங் கூறுகின்றார்.

தானென்ற பத்தியஞ்சூட் சத்திற்சொன்னேன்
சாதமாய்க் கட்டியதோர் உப்புமாகும்
வேனென்ற புளியரை சீயக்கொழுந்து
மேலான நெல்லிக்காய் அரிநெல்லிக்காய்

தேனென்ற வெள்ளாடு ஆமைமுயலாகுந்

திறமான ஊக்குருவி காதைமாமை

பானென்ற மறையாகும் சுறாமீனாகும்

பண்பான கெளிறுமீன மிளகுமாமே.

ச

ஆம்பபா சாக்கரைதேன * கீரையாகும்

ஆவீன்பால் நெய்யாகும் ௦ பயறுமாகும்

ஆம்பபா துவரையொடு பொன்னாக்காணி

அவரைக்காய தூதுவளை சமூலமாகும்

ஆம்பபா தித்தித்த தெல்லமாகும்

ஆகாத கைபுதுவா புளிப்புமாகா

ஆம்பபா பழவகைக ளெல்லமாகும்

ஆத்தாடகுப் பூசித்த மதுவுமாமே.

ஞ

மதுவாகுந் குளிரந்தசலங் கிட்டவாகா

மைந்தனே கொதித்தண்ணீர் நிகவுன்று

சதுவாகும் வேதமுதை கண்டெனனே

சத்தியந்தா னிந்தனால் சாரநதுநீபா

அதுவாகு மிதுவாகு மெனறே யெண்ணி

அலைநதலைநது திரியமா லருளைநோக்கிப்

பொதுவாகும் நினைவுகொண் டிருப்பாபாகிற்

புத்திசித்த முததிமுதற் புனிதமாமே.

க

பெருமபாட்டின் குணம்.

விருத்தம்.

சையோகஞ் செய்யத் தனித்த சுழியோடும

மெய்யாக விந்து விழவிழப் புண்ணாகும்

மையூருந் கண்ணாட்டு மகத்தாம் பெருமபாடாம்

கொய்யூருந் தண்டினிற் கொப்பளிககு மிரத்தம்.

புணாச்சியிலு லக்கினிமீறி வெட்டைபுண்டாகி அது அதிகரித்
துக் கருக்குழியும் உருதியும் புண்ணாய்ப், பெருமபாடு தோன்றும்.
செவ்விளரீபோ லுதிருபவடிநது கொண்டிருக்கும் வயிறு வலிசோ
புதாபுமுண்டு.

நிவர்த்தி.

நாவற்பட்டையை புளித்த எருமை மோரிற் றுவைத்திடித்துப்
பிழிந்து அதிலைநது வீராகனிடை சந்தனங்கலக்கி மூன்றுநாட்கொ
ள்ள தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, கருப்பஞ்சாறு, ஆவினெய வகைக்குப்படி முக்கால தாளிசப்பததிரி பலம் முக்கால சாதிககாய ஏலம், கிராமபு, அரத்தை, அதிமதுரம், நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-க தேங்காயப்பாலி லரைததுப்போட்டு பதமாயக காசகிக்காண்டிவிதவ சொள்ளப பெருமபாடு, வெள்ளை, நீாச சுறுக்கு கீரக்கட்டு, சதையடைப்பு நீங்கும்

நீாவளளிக கிழங்குச்சாறு துத்திவோப்படை, முசுமுசுககை, நன்னூலிவோ, பூமி சாக்கரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு பாலி லரைதது நெய்விட்டு லேகியமாயக்கிண்டி யருந்தத்தீரும் கஞ்சா யிலை, ஏலம், ஆவிநெய்யிலரைதது வானீமீனிற்றுகி ஆவரை வோக்கி யாழஞ்செயது ஒரு சட்டியிலிட்டு வாயிறசிலை வேடுகட்டியதினமேல மீனைவைத்து இரண்டுநாழிகை புட்டியைய வெந்தபின்னெடுத்தது கவசமும சிலாம்பு முள்ளுமரீக்கி பததுநாள சாப்பிட்டு அந்திசந்தி ஆவரைவோக கியாழங்குடித்துவரத் தீராப்பெருமபாடு நீரும்

ஏலம், சன்ன லவங்கப்படை, ஆவாரம்பூ, நெல்லி முள்ளி, சுறக்கண்டு வகைக்கு விராகனிடை-ந, பொடித்து வடிகட்டி மூன்றுபங்கு செயது மூன்று இளநீரை மேற்றேலசீவிசகணதிறந்து ஒவ்வொன்றிலு மொவ்வொரு பங்கிட்டடைத்து சலத்திலறுத்து நாழிகை வைத்திருந்தெடுத்து இளநீரையூற்றி யதிற்கொஞ்சந்தேன விட்டருந்தவும், இப்படி மூன்றுநாள செயயத்தீரும் தேங்காயப பால உதியம்படைச்சாறு, பசுபால, வகைக்குப்படி-வ, முருங் கைப்பிஞ்சு, உதியமவிரை நெல்லீக்காய பிரமாணமறைத்து அதிற கலக்கிக்குடிக்கத்தீரும் முருங்கைப்பூவையரைத்து தேங்காயப்பாலி லாவது வெள்ளாட்டின் பாலிலாவது வெலலங்கட்டிச சாப்பிடத் தீரும். கருங்குருவை யரிசிமாவில கவிழ்துமபைச சாருவிட்டுக் களி கிண்டிச சாப்பிடவும் வாலுஞுவையரிசிமாவில பிரண்டைச்சாரிட்டுப் பிசரிப்பிட்டுச்சுட்டு எருமைநெய் கருப்புக்கட்டி கட்டியுண்ண தீரும்.

அதிமதுரம், செந்தி வகைக்கு விராகனிடை-ச, ஆடாதோ டைச்சாறுருலாட்டி நெய்யில வேகவைத்து திரிநாளுண்ணத் தீரும் சுட்டையில் வெந்த அஸ்தியை யிடித்துச் சூரணித்து விராகனிடை கட்டு அபினி விராகனிடை-சு ஜாதிககாய விராகனிடை-க, ஜாதி பத்திரி விராகனிடை கூ இவைகளைக்கலவாவிட்டு கட்டப்பாறையா லிடித்து வெள்ளாட்டு நெய்யில் கொருக்குச்சூரணம் அந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும் சிறு செருப்படிச்சாறு ஆவின்பாற சமன்கலந்து

காலையில் நாலுநாள கொள்ளத்தீரும் சிவந்த புதுச்செங்கலைப் பொடித்து வடிகட்டி அதற்குநிகர சீனிகூட்டி வெருகடித்துள்ள ஐந்துநாளந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும் புகை, பளி தளளவும்

தேங்காயப்பால், ஆவ்னபால் வகைக்குப்படி அரை முருங்கைப் பூவையரைத்து தேங்காயளவு பனைவெலலம் பலம் கூ-கூட்டி லேகியஞ்செய்து வேளைபொன்றிற்கு எலுமிச்சங்காயளவு காலமண்டலங் கொள்ளப் பெருமபாடு தீரும் ஆயிலியப்படையை நீவிட்டரைத்து எலுமிச்சங்காயவெடுத்து பச்சரிசிமாஷிற் பிசைந்துருட்டிக் கருகாமலடைசுட்டு மூன்றுநாள ஆழ் உபாழுண்ணைத் தீரும்

இலந்தைப்பட்டை, ஒத்பம்பட்டை நாவற்பட்டை அதிப்பட்டை அரக்கப்பட்டை, மாம்பட்டை, வேலம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-க உலர்த்திச் சூரணித்து இத்தற்குச்சரியெடை பச்சரிசிமாவும் கலந்து பனைவெலலஞ்சோத்துப்பிட்டுச் செய்து வெண்ணெய்சோத்து ஆறுநாள உண்ண நாட்பட்ட பெருமபாடு தீரும் இச்சாபத்தியம்

ஒருபடி நல்லசலத்தில பூங்காவி பலம்-நூ பொடித்துப்போட்டு கூ-நாள ஊறினபின் தெளிவித்து அந்திசந்தி விராகனெடை படி காரம் பொரித்து அதிற் கலந்து கூ நாளுண்ண நாட்பட்ட பெருமபாடு தீரும்

கொப்பகுலைக்குணம் விருத்தம்

கேளாய பெண்ணை சூலை காப்பம் கெடுதிசெய்யும் வழிமரக்கம் மீளாக கனலும் கருக்குழியில் மிருகதவாயு வனுசரிக்கும் நீளாசூதந் தானபிரண்டு நிறைந்தசோரி சிசுபோலாம் தாளவயிறு தானவலிகரு தனி கதுசேரப் பெலன்கெடுமே

உடம்பிற கனலேறிக் கருக்குழியில் வாயு அனுசரித்துச் சூதங் கட்டித்திரண்டு உதரமெங்கும் சிசுபோற் புரண்டுமும் வயிறு வலிக்கும், தேகமலத்தும், பெலன்கெடும், சோபதாப் முண்டாகும்
நி வா த தி

பேயக்குமட்டி, ஆடாதோடை, அவுரி, திருக்குளளி, வீழி, கரிசாலை கழற்சி, முடக்கொத்தான், வேப்பம்பட்டை இந்தச்சாறுகள் சிறுமண்ககெண்ணெய் வகைக்குப்படி க வெள்ளாட்டுநீர், எருக்கிலைப் பழுப்புச்சாறு, சதுரக்கள்ளிச்சாறு, வகைக்குப்படி அரை திரிகடுகு திரிபலை, வெண்காரம், பஞ்சலவணம், நவாச்சாரம், சத்திசாரம், எவச்சாரம், வாயவிளங்கம், கடுகு, ரோகணி, ஆனைத்திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், மரமஞ்சள, கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்

துப்போட்டு மெழுகுபதமாயக காயசசிக கலசத்தில வடித்து முடி ஒரு மண்டலந தானியபுடம வைத்தெடுத்த ஒருகரணடிவீதம் ௩-நாள சாப்பிட்டு ஐக்காராள தலைமுழுகவும் கொப்பகுலை, வாயு, விப்புருதி கற்குலை முதலான கொப்பரோகங்கள் தீரும்

சொல்லங்கோவைக்கிழங்கு, குரட்டைக்கிழங்கு, மருட்கிழங்கு வெருங்குகிழங்கு புளியமடற்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௧௦ இடித்து பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாயக காயசசி அதில சிறுமணக கெண்ணெய் படி-௨ ஆயினபாலபடி-௧ கடுக்காய, சிவதை, பஞ்சல வணம், திரிகடுகு, ஒமம், வெள்ளுள்ளி, சீரகம், வகைக்குப் பலம் கால கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு விட்டரைப்போட்டுப் பதமாயக காயசசி வடித்து வீட்டுக்கு விலகமா யிருக்கிற ௩-நாளும் புளி தள்ளிச் சாப்பிட்டு தினை நஞ்சி கொள்ளவும் கொப்பகுலைமுதலான சுகல கொப்பரோகங்களும் வாயு திரட்சியுந் தீரும்

பொரிகாரம், பாயம் காரதம் பஞ்சலவணம், தேங்காய்ப் பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை-௩ தேலை முளைக்கி வறுத்த வாளம் விராகனெடை-௩ எலுமிச்சம்பழச்ச, நூல் ௩-சாமம்ரைத துப் பணவெடை வெள்ளத்திற் கொக்கையேடுகுகும், மோரசனவ கொள்ள மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்

சற்குலைக்குணம் விருத்தம்

சொன்னேமமாதே யடிவயிறறிற் றேற்றுமுதிரந் தானறிண்டு மன்னேவளையம் போற்கிடக்கும் மதாததுவலித்துத் தானபரவும் பின்னேபொருமும் பிறவலிபும் பேசாமுதுகைப் பற்றுளாகும் முன்னேயிரக குணமறிந்து மூதோரசொன்ன மருந்துண்பீர

அடிவயறி லுதிரந்திரண்டு வளையம்போய்கிடக்கும், வலித்துப் பாரதுபொருமும் முதுகைப்பற்றி நோகும்.

கி வ ர த தி

கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு படி ௨ சுக்கு மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் வகைக்கு விராகனெடை-௩ ஒமம் பலம்-௧ பூடுபலம் ௧ பெருங்காயம் கடுகுசோகணி, இரதுப்பு, வெடியுப்பு, வளையலுப்பு, கலலுப்பு, வகைக்கு விராகனெடை-௩ மேற்படி சாற்றலரைத்துக் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்து குறுகிவருஞ் சம்பத்தில ஐம்பது விராக்னெடை கருப்புக்கட்டியும் காற்படி நல்லெண்ணெயும் விட்டு லேகி

யஞ் செயதுக்கொண்டு எலுமிசனநாயளவுமுதினம் பத்தியமாய்ச் சாபபிட்டுத் தலைக்குத் தண்ணீர்வாராததின மீந்தமருந்தை இச்சா பத்தியமாய்ச் சாபபிட்டுவரக் காசஞ்சூலை, கொப்பஞ்சூலை இரத்தக்கடடி சூதகவாயு முதலான கொப்பரோகங்கள் தீரும்

வேம்பு, வீழி, நிலவாகை, சுள்ளி, பொற்கொண்டை, வேளை, உள்ளி பூவரசு, வாகை, சங்கு, வெள்ளறுது, ஆவினசாணி இவைகள் ளினசாறு வகைக்குப்படி கால ஆவினபால், ஆமண்கொண்கெய வகைக்குப்படி-க திரிகடுகு, திரிபிலை வல்லாரை தண்ணீர் விட்டான கிழங்கு, வாலமிளகு கொடியேலி, கோரோசனை, இரதுப்பு கிராமபு கருஞ்சீரகம், மஞ்சள் நோவாளம் வெண்காரம் அரத்தை காரகோ லரிசி கோழிபெச்சம் கெந்தகம் லிங்கம் பிரப்பங்கிழங்கு பரங்கிப் படடை வகைக்குக் கழஞ்சுக் க மேற்படி சூறுகளி லரைததுப்போட்டு பதமாயக்காய்ச்சிக் குளித்ததுமுதல் ஒருகரணடிவீகஞ் சாப பிட்டுவரத்தீரும் உப்புப் புளிக்கீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள கொப்பஞ்சூலை கருஞ்சூலை முதலான கொப்பரோகங்கள் தீரும்

இரத்தசூலைக்குணம் விருத்தம்

பாத்திடவே மங்கைபாககு ரத்தசூலை
பகறுகிறேன் உயிற்றைப் பற்றிநிற்கும்
கோத்திடவே யுகிரமது திரிபுமேதான
கொதிப்பெடுத்து மாதவிடாய் காலநதனனிற்
சோத்திடவே சூதகங்கள் மிகுந்தாரணஞ்
சிருவழியாய்க் கருவழிபும் பிரண்ணைக்கும்
ஏத்திடவே துடையிடுப்பு வுளைச்சூரகூர
இரத்தகூரஞ் சூலைகுணம் மிதுதான பாரே

அடிவயற்றில் நாளாவட்டதால் உதிர்ந்திரண்டு மாதவிடாய் காலத்தில புரண்டு வலிக்கும், சூதகமிகுந்தாரணம், கருவழிபும், இடுப்புநதுடையும் உடையும்,

நிவாத்தி

வெள்ளாட்டுநீர், துணி, பேய்க்குமட்டிச்சாறு படி-உ கரியுப்பு சவுக்காரம், இரதுப்பு, வலைபலுப்பு, பாறைப்புப்பு, வெடியுப்பு, சீனிக காரம், நாபுருவியுப்பு, அமுரியுப்பு, நவச்சாரம், எவச்சாரம், வெண்காரம், அன்னபேதி வகைக்குப்பலம்-க நடுக்காயப்பொடி, மிளகுப் பொடி வகைக்குப்பலம் அரை இவையெல்லாம் ஒரு பாண்டத்தில்

விட்டுக்கிணடி மூடி ஏழுசீலை மணசெய்து நாலுசாமஞ் சிறுதிபாயெ
 ஈத்துக கருகின ாசன கண்டவுடன் பாணையை யிறக்கி கலவத்தில்
 மெழுகுபோலரைத்து சுண்டாயக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள இரத்த
 சூலை கற்கூலை, கெண்டைவாயுத்திரட்சி, பெருவயிறு விஷநீர், வீக
 கம், மகோதரம், குணமந்திரம் முருங்கைவோசசாறு, விளக்கெண்
 ணெய்வகைக்குப்படி-க ஆவினபால் படி-உ அதிமதுரம், கொல்லந்
 தோவைக்கிழங்கு வகைக்குப்படி-க கடுக்காய் பலம் அரை பால்
 விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை சாப்பிட்டு
 வர ஆறுவகை கொப்ப சூலைகளுந்தீரும் பத்தியமில்லை

கொப்ப விற்புருதிக்குணம்-விறுதகம்

கூறிடவே கொப்பவீற புருதிதானும்
 குருதிபோல வயிறறினிலே சூதங்கடும்
 மாறவே தலைவலிக்கும் வீட்டுப்பக்கம்
 வயிறுறவலி யிருதுகூடப் புண்குமேதான
 சீறவே புழுத்திரண்டு மலமிருக்கும்
 சிசுகொப்பந் தரியாது வுவுலுளைக்கும்
 ஆறவே யிக்குணங்களை தானறிந்து
 அப்பனே மருந்துண்ணச் சித்தியாமே

வயிறறில் சூதங்கட்டி வலிபுண்டாகும், கலைவலிக்கும், வீங்குக
 கு விலக்கமானால் வயிறுறவலி நீங்கும், இருதுடைபும் உளையும்,
 மலமிருக்கி திரண்டு புழுக்கைபோல விழும் காப்பநதரியாது உடல்
 மெலியும்,

நி வா த தி.

சிறுமண்கெண்ணெய் படி-க கைவேளையிலே, சிறுமண்க
 கிலே, வீழியிலே, நிலவாகையிலே, மஞ்சள, கடுக்காய், இரதுப்பு, வெ
 ண்காரம் வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு வகைக்குப்பலம் நட கைபோலஆட
 டிஎண்ணெயிற கலக்கிப் பதமாய்க் காய்ச்சு யதிலொரு கழஞ்சு கள்
 னிப்பாலவிட்டு வடித்துச் சூதகமான நாலாநாள முதற்கொண்டு
 மூன்றுநாளவரை ஓர் கரண்டிவீதஞ் சாப்பிடவும். இப்படி மூன்று
 முறைகொள்ள கெற்பவிற்புருதி வாயுதீரும் பத்தியம் கோக்கஞ்சி
 கொள்ளவும்

கோவற்றின் தேவகையைக் கண்திறந்து அதற்குள் ஒரு பிடி
 தூதுவேளைப் பழத்தைப்போட்டு எருக்கம்பாவுறு கள்ளிப்பாலும்
 மன்கலந்து நிறைவிட்டுமூடிக்க கருகாமறசுட்டு ஒடுநீக்கி மைபோ

லரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் குளித்ததுமுதல் ஐந்து தினங்கொள்ள கெற்பவிற்புருதிதீரும் பேதிபதிகப்பட்டால் குளிந்த தண்ணீர் குடிக்கவும் பத்தியம் மோரசனங்கொள்ளவும்

சூதகவாயு சூசிகவாயு குணம் விருத்தம்

கேளுமேசூதகத்தி லக்கினிவாயவு
கெடுததுவிடுமாதவிடாய கட்டிப்போகும்
ஆளுமேகருக்குழியுந் தூநதுதேகம்
அப்பனேயுதிர்மது அடிமூலத்தில்
நீளுமே சூதகத்தில் வாயவுதோன்றி
நேரான அடிவயறு வலிப்புக்காணும்
பாளுமேதலைவலிகும் வயிறுளைக்கும்
பக்குவமாய் மருந்துண்ணத் தீருந்தானே

சூதகத்தில் வாயவும் அக்கினியுஞ்சோநது மாதவிடாய கட்டிக் கருக்குழிதூரது தேகத்தில் உதிரநீரும் அடிமூலத்தில் வாயவுஞ் சோநது சூதகவாயுதோன்றிச் சூதகமாகும்போது அடிவயிறு வலிக் கும் சூதகந் தங்கிக்காணும், தலைகள் வலிக்கும் வயிறும் உடலும் பெருத்திருக்கும்

நி வா த தி

சுககு தோலநீக்கிப் பலம் உரி விலலை விலையாயவெட்டி அதைக் கண்டங்கத்திரி, துளசி, தூதுவேளை, நுணு, நொச்சி எருக்கு கையார்த்தகரை, மூக்கரைச்சாரணை, நிலவாகை இவைகளின் இலச்சாற்றிலும் முருங்கப்பட்டை சாற்றிலும், புங்கினவோபாலிலும் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலும் வகையொன்றுக் கொவ்வொரு நாள் ஊறப்போட்டுக் காயவைத்திடித்துத் தூள்செய்துக்கொண்டு வாயவிளங்கம், திப்பிலி மூலம், திசிகடுகு, ஏலம், ஓம , இலங்கப்பத் திரி அதினப்படடை, காளிசபத்திரி, திரிபலை, இருசீரகம் வகைக்குப் பலம்-க, வெதுப்பிச் சூரணித்துக்கொண்டு இருவகைத்தூளையுமொன்றாயக்கலந்து அதுகண்ட இடைக்குப்பாதி சாக்கரைக்கட்டித் திரி கடிப்பிரமாணம் பத்தியமாப்ப பத்துநாடசாப்பிடச்சூதகவாயுதீரும்

குப்பைமேனி, கரிப்பான, சிறுசெருப்படி, நிலவாகை சமூல முந் தனித்தனியிடித்துத் தூளாய்ச்செய்து ஓர் நிறைபாய ஒன்றாயக் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் உ-நாட் கொள்ளவும்

கடுக்காயப்பொடி, மிளகு கடுகு ரோகணி இரதுப்பு கரிப்புப் பெடியுப்பு கலலுப்பு வளையலுப்பு வகைக்கு ரு-சீனிக்காரம் நவச்சா ரம் சத்திசாரம் வகைக்குப்பலம்-நூ-பெருங்காயம் வாலமிளகு வாய

விளங்கும் கோஷ்டம் கருஞ்சீர்க்கம் வனக்கருப்பலம்-க இவ்வாறாய் பொடி தது நீர்வற்றின் கொட்பரைத தேவநாய்க்குள் அடைத்து பூமி யிலபுகைத்து ஏழாநாளெடுத்தது ஒடுக்கிவிழுந்தபோலட்டிசு சிமிழி லடைத்துக்கொண்டு இச்சாபத்தியமாய் கழற்காயப்பிரமாணம் இரு போது சாப்பிட்டுவந்தால் சூதகவாய் வாயுக்கட்டி குணமாதீரும

வெள்ளைப்பூண்டு தோலீக்கிப்பலம்-க செவியம் மலலி வாய் விளங்கும் மூம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெட்பாலைபரிசிவசம்பு நற்சீர கம் கருஞ்சீர்க்கம் சித்திரமூலம் அதிமதுரம் திரிமுகு கோஷ்டம் திரி பலை அட்டுப்பு, இரதுப்பு, சிறுகேசு, சிவதை, பெருங்காயம், கடுகு ரோகணி, கழம்புப்பு வகைக்குவிராகனெடைந் ரவியிலுலாததித் தூளாய்ச்செய்து சிறுமண்கெண்ணெய் கருப்புக்கட்டி சோத்து லேகியஞ்செய்து அந்திசந்திபுன் னகராயப் பிரமாணம் இருபதுநாள கரப்பன் பதார்த்தத் தள்ளிச் சாப்பிட்டுவர மாக்கிட ய கெற்பவாயு குலை தீரும

நிதம்பசு குலைக்குணம்

போகசாலத்தில் யோனிமலருட்போது அதிலவாயுவடங்கிஅக ளுல இரத்தமுஞ்சலமுந் தடைபட்டுடலில் அடைபட்டுமூடிச் சவவு முததி முளை கதேவகாயபோல போனியிறேனறி நீர் கொசுநதுக் கொண்டிருக்கும் இடுப்புந் தடையும் உளையும்

நிவாததி

வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-உ1 பக்கத்துதண்ணீர்விட்டுஇரண்டுபடி யாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்து தேவதாரம் இரதுப்பு கடுகு நெல்லி தானறி கொடிபேலி பெருங்காயம் திப்பிலி சிவதை வேவகைக்கு ஒருசுழஞ்சுமேற்படி கியாழம் விட்டரைத்து சிறுமண்கெண்ணெய் படி-உ வெள்ளாட்டுப்பால் டி-க கள்ளிப்பால் படி-கால் ஒன்றுபுக கலந்து காய்ச்சி தினமுஞ்சுமுன்று-க சாப்பிட்டு வாததீரும இச்சா பத்தியம்

முடக்கொத்தானசாறுபடி-அறை, நெல்லெண்ணெய்படி அறை வசம்பு பூண்டு பெருங்காயம் திரிகடுகு இரதுப்பு சீரகம் சத்குப்பை பறங்கிப்பட்டுடே தேவதாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, அரைத்து விளக் கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி தினமொரு காசளவு கொள்ளத்தீரும இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான குறுஞ்சாவகைக்குச்சாறுபடி-3, சீரகம் கார கோலரிசி, ஏலம், மஞ்சள், பறங்கிப்பட்டை, இரகப்படி, பெருங்காயம் பூண்டு திரிகடுகு, வசம்பு வகைகரு விராணெடை-நீ, பொடித துப்போட்டுப் பதமாயகாயசகி வடிததுசகொண்டு ஐந்துநாள கர ண்டி நிறை கொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

ஓமம், வெள்ளாளளி பாம்புககண்ட , சசகு மிளகு, சோமனு படி வசம்பு, குங்கிலியம் ஓர் நிறையாயப் பொடிததுத துணியில வைத்துநுட்டியதை வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துத் தீயிற்கொளு ததீ யோனியிற்புகைமூட்டி புளிபமடற்கிழங்கை கருங்குருவை மாவு டன சோததித்து மோவிட்டுக் கூழாயசகி மூன்றுநாளுண்ணத் தீரும் கடுமபத்தியம்

சூதக வலிக்ஞ

அகஸ்திடா குழம்பிற் பண்ணெடை . எலும்பிச்சம்பழச்சாற்றிற் கொண்டு பேதிக்குடி அதிகமானா வசமனைக்கருக்கி அதில ஒரு படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைத்துக் கொடுக்கநிற்கும் உப்பு புளிதளளி பத்தியங்கொள்ளவும் மூன்று கரிப்புபை கோட டைக்காரதைச் சாற்றலாட்டிக் காயவைத்து ஐந்துபுட்டமும் சிறுசெ ருப்படைச் சாற்றில் ஐந்துபுட்டம் போட்டாற் செந்தூரமாகும் அதில நாளொன்றுசகு விராகுணிடைவீதம் வெள்ளாளளித் தயிலத் தில மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும்

கலுப்பபுலம்-ச, சூதம்பலம்-ச, விலவிலைச்சாற்றால் இரண்டு சாமமறைத்துக் குகையில் வைத்துத் உருகிமணிபோலாகும் அதை அந்தரத்தாமரைச்சாற்றில் நாலுசாமமறைத்து விலலைத்தட்டிக் காய வைத்து முழுப்புட்டம்போட்டு ஒருபண் வெடை வீதம் மூன்றுதினம் தேனிற கொள்ளச் சூதகவலி, நெஞ்செரிவு சூலைரோகம் சூதகவாபு தீரும் இச்சாபத்தியம்

துத்தியிலை, மிளகு, வெள்ளாளளி, வகைக்கு பலம்-3, வடப்படி விராணெடை-3, அறைத்து சூசுக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங் கொள்ள சூதகவலிதீரும் இச்சாபத்தியம்

இரதப்படி, திப்பிலி, பெருங்காயம் இளவறுப்பாயச சூரணித்து வெநீரில் மூன்றுநாள கொள்ளத்தீரும் திரிகடுகு, கூழற் பருப்பு ஓமம் இரதப்படி ஓர் நிறையாய வறுத்துப் பொடித்து நெல்லெண் ணையில் மத்தித்துக் கொள்ளத்தீரும் நிலவாகை சமூலமுஞ் சுக்குரு

தனித்தனியே யிடித்துச் சூரணித்துச் சமனாகக்கலந்து திரிகடிவீதம்
ந, நாளசாபபிட்டு சு-நாள பத்தியமா யிருக்க நீங்கும்

கொப்ப ரோகங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்

ஆடாதோடை, பிரமி சிவனாவேம்பு, சீந்தில, வகைக்குச்சாறு
படி-ச, பசுவின்னையபடி க, மரமஞ்சள பொடிபலம்-க, ஒன்றாக
கலக்கிக் காய்ச்சி வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளும் ஒரு
காண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுத் தலைமுழுகின்றதென்பேரில் இதனடியில் வரு
கிற லேகியஞ் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணமாகொள்ள கொப்பரோங்
கள நீங்கும் லவணம் புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும்

நாபுரிவிச சாமபலுப்பு எள்ளஞ்செடிச சாமபலுப்பு, வகைக்
குப் பலம்-க, திருக்குளளி, இலைக்களளி, சித்திரமூலம், சாரணை
தைவேளை, கொச்சி, குருஞ்சர குப்பைமேனி, முடக்கொத்தான
இஞ்சி, வீழி, தேவதாழி, வெள்ளறுகு துமபை, சங்கநகுப்பி
வெண்ணாச்சி வகைக்குச் சாறுபடி-க, மஞ்சள, மரமஞ்சள ஓமம்
காயம் இந்துப்பு, வளையிலுப்பு நவச்சாரம் சத்திசாரம் எவச்சாரம்
சீனிக்காரம் சவாகாரம் கருஞ்சீரகம் சுகு மிளகு வசம்பு வெந்
தயம் ஏலம் வாலிளகு கடுகு கிராமு வகைக்குப்பலம் கால, இள
வறுப்பாய வறுத்துசூரணித்து மேற்படி சாறுகளிறகரைத்து அதில
குமட்டிக்காய்ச்சாறு வெள்ளுள்ளித் தயிலம் வகைக்குப்படி-க, கூட
விட்டு சிவதைபலம் - க, அரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து
கொள்ள அறுவகைக் கொப்பருலைகளும் மற்றகொப்பப் பிணிகளுந்
தீரும்.

சிறுமணக்கெண்ணெய் பேயக்குமட்டிவேப்பம்பட்டைகழற்சி
ஐவிரிமுடக்கொத்தான காட்டுக்களளி உழலாததி பிரமிவகைக்குச்
சாறுபடி-உ, கொடிவேலி பங்கம்பாளை கிஞவை நிலாவாறாருருந்து
சங்கு தலைசுருளி காக்கணத்தி குமரி வெள்ளைச்சாரடை இவைகளின்
வோவகைக்குப்பலம்-க, மூங்கிலிலை கஸ்தூரிப்பட்டை வெள்ளறுகு
வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளை கொடிக்களளியை வாட்டிப் பிழிந்த
சாற்றிலும் கடுகு திப்பிலி கடுக்காய் வாலிளகு குரோசாணி கருஞ்
சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள அரத்தை சுகு சிறுநாகப்பூ இந்துப்பு
ஆனைத்திப்பிலி பெருங்காயம் சாதிக்காய் தாளிசபத்திரி சேந்
கொடை ரக்காப்பூரம் இஞ்சி நவச்சார வகைக்குகழஞ்சு ச, இவை
களைக் காட்டாமணக்கின் சாற்றிலும் வெள்ளாட்டு நீராலு மரைத்

துக கலக்கிப் பதமாயக்காய்ச்சி, புகையூரல, வெண்காரம, வகைக குக்கமுஞ்ச-உ பொடிகதுக கலசத்திற்போட்டு அதில வடித்ததுக கொண்டு வீட்டுக்கு லிலக்கம் ன்நாளமுதல 5 ன்நாளும் உதயத் தில ஒரு கரணடிவீதங்கொடுக்க அறுவகை கொப்பநூலையும், கொப் ப ரோகங்களும, வாயுதிரட்சியு, குணமமம் கொப்பக்கிராணியுந தீரும், பத்திபம் வெள்ளாட்டுப்பாலன்னமுங் கொடுக்கவும் நாலா நாளதல்க்குவெந்நீர்விட்டு அதுமுதல மூன்றுநாள ஆரையில் கிஞ் வையிலை, ஐயீரலிலை, சமனாப பசு னபாலிலரைத்துக் கலக்கிக் கொள்ளவும், யேழநாள எண்ணெய முழுகவும் பிள்ளையுண்டாகும்

சிவதை, நிலவாசைவோ, தனித்தனி பாலிலவீததுலாததி இடி தது வடிக்கொண்ட பொடிவகைக்கு விராகனெடை கடு, கோரக்கி முங்கு மேற்றோலிநீக்கி நிழலுலாததிப் பொடித்ததுளவிராகனெடை ஈட, திரிகடுகு, திரிபலை, கண்டதிப்பிலி, இந்துப்பு, ஒமம், குரோ கணி, வாய்விளங்கம், அதிவிடையம், மாசிக்காய, வகைககுக்கமுஞ்சு க், சூரணித்து ராயப்பூ சாகக்கரைபலம்-நு, ஒருபடிதண்ணீரிடகரை தது வடிகட்டிப் பாருசெயது அதிற் சூரணங்களைப்போட்டு நன்றாய லேகித்து கிறுமணக்கெண்ணெய படி-க், விட்டுக்கிளறி மெழுகுபத் ததிலெடுத்ததுக கொட்டைப்பாக்களவு கொள்ள சூதகவாயுத்திரட்சி, கொப்பவாயு வயிற்றுவுலி, சூலை முதலானவைகள் தீரும் கரப்பன பதாரத்தந் தள்ளவும்

இருபது பேயக்குமட்டிக்காயை விரைநீக்கி யொவ்வொன்றி லும் ஒருபல இந்துப்பை பொடித்துக் கொஞ்சமாய வைத்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டுமுடி யேழுசீலை மண்செயது பூயிற் புதைத்து சு- தினஞ் சென்றெடுத்ததுப் பிழிந்தசாற்றில சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு, உகாய, திருக்குள்ளி தைவேளை, அழிஞ்சி, இவைகளின்வேரும் காட் டுத் திப்பிலியும் வகைக்குப்பலம்-நு இடித்துச் ச-மாக்கால ஜலத்திற் போட்டு குறுணியாயக்காய்ச்சிச்சேத்து அதில அரைப்படி கள்ளி பபாலவிட்டு சுக்குபலம் க, திப்பிலி, வெள்ளுள்ளி, இலுப்பைக்கட் டி, சவாககாரம், கடுகு, வறுத்த இந்துப்பு, நவாச்சாரம், வகைக்குப் பலம்-உ, கடுக்காய பலம்-ச, பெருங்காயம், 'பொரித்தவெங்காரம், வகைக்குப்பலம்-அரை, சீரசம், வாலுஞ்ஞவையிரிசி, வகைக்குப்படி வ, ஒமம் கடுகுரோகணி வெண்மையாய வறுத்து துஞ்ச வகைக்குப் பலம்-க அரப்பொடிபடி அரைக்கால கருப்புக்கட்டிப்பலம்-க்க இ

நவபெலலாமிடிகது வடிவடிபுடோட்டு லேகிபஞ்செயது சகலத்தி
லவைதது வேநி டி செல்லுபு குட புதைதது பதது கிணஞ்சென
நெடுதது தேற்றாபிரப பிரமாணா கொடுக வயிறுபேகிகும
அதிகரிதகால் மேரசன நெயது கோழிசா, நில மஞ்சளபொடி
கதுபு டோடுக கொடுக்கிறதும் இமமருதை கேகவலுஸ்மிநது
ஒணறையிடொருநாள் பதசி நுபதுதினம் புளி, புன யிலை கரப
பாண பதாதத தளளிச கொடுச குணமமெட்டும், கொப்பு விப்பு
ருதி, செண்டைகளசி, பட்டுப்புழு, ஊதுகாமலை சித்தப்பாண
டு, விஷபாண்டு, கொப்பகுலைகளுந தீரும்

சிறுமணகண்ணெயை கருவெச்சி, கைபாதகரை வகைக
குச சாறுபடி-க, எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெய, பசுவின்
நெய, வகைக்குப்படி-க எலுமிச்சம்பழச்சாறு, நல்லெண்ணெய, ப
சுவின்நெய, வகைக்குப்படி-அரை, மிளகுபடி-பால், காயம் குழிமிட
டான செப்பு நெருஞ்சில் வகைக்கு பல்ம-க, அரைததுக கலக்கிக
காயச்சி வடிததுககொண்டு குளித்ததுமுதல் மூன்றுதினம் ஒரு கா
ண்டிவீதம் நாலு கடவைகொள்ள செம்பவாயு புழுகிரகதீதீரும் இச
சாபத்தியம்,

விளக்கெண்ணெய படி-அ, துமபை பொடுதலை கற்றைழ வ
கைக்குப்படி-க, திரிக்கு திரிபலை கோஷ்டம் ஏலம் கிராமபு வகைக
குப் பல்ம-க, அரைததுக கலக்கிக காயச்சி வடிததுககொண்டு ஒன
றையிடொருநாள் ஒருகாண்டிவீதம் ௪0, நாட்கொள்ள கொப்ப
விப்புருதி வயிறறுக்கடடி கீரமை கொப்பகுலை சூதக்ககடடி கிருமி
தீரும்

பேயக்குமட்டி விரை நோவாளம் சமன்கூட்டிக குழித்தயிலை
மிறக்கி ஒரு காசினடை தயிலையில் மஞ்சடபொடியை மத்தித்ததுக
குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாட்கொள்ளப் பேதிக்கும் பக்கியம் கீரக
ஞ்சிகொள்ள சகல கொப்பபரோகங்கள் தீரும்

பூண்டுபல்ம க, கல்லுப்பு இரதுப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு
நவச்சாரம் வெண்காரம் பெருநாயம் வகைக்கு விராகனிடை-௨,
சுத்திசெய்தவாளம் விராகனெடை ௩0, இவையெல்லாடி பொடிதது
மூன்றுமுத்தின் தேககாயப்பூவின மத்தியிலவைததுப் பிட்டவிடலா
யவிததுப் பாலபிழிந்து அதில வெநத மருந்துகளும் அரைததுப்
போட்டுக்காயச்சி ஒருநாளை நோய்கொள்ளப்பேதிக்கும் பத்தி
ய மேரசனம் சகல கொப்பபாபிணிகளுந தீரும்,

பேயக்குமட்டிப் பழம்முப்பதைததண்ணீரவிடா வலிததுப் பிழிந
து வடிக்கொண்டுஇரதுப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்புக்கலுப்பு நோவா

ளம் வகைக்கு விராகனிடைய, பெருங்காயப் பலம்-கால, ஆவின் வெண்ணெய் பழம் புளி வகைக்கு ஈசச நாரதநங்காயப் பிரமாணம் இவைபெல்லாம் மனததுப்போட்டு மெழுதுபதமாயசகாயசி சிமிழி லடைத்துக்கொண்டு ஒரு பக்களவு மூன்று தடவைகொடுக்கவயிறு போகும் அதிப ட்டால் குளிர்ந்த தண்ணீர்த் குளித்ததுப பாலு மன்னமு முண்ண கொப்பவிப்பருதி கிருமி சூக்கக்கட்டியும் மேற் சொல்லிய கொப்பரோகங்களுந் தீரும்

கொடியப்பால் மஞ்சட்பால் சிறுமணக்கெண்ணெய்பதைவே னேசசு வியிழிசுரூப நிவாணசுரூப வகைக்குப்படி-க, திரிகடுகு திரிபலகாயம் வகைக்குப்பலம்-அரை, இந்துப்பு பலம்-கால, இவை யெல்லாமதைத்துக் கலக்கிப் பதமாயசகாயசி அதிற் புரோசகண்ணங் கழஞ்சு சோகது வடித்து அரைக்காற்படிவீதம் விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுந் கொள்ள சீகம் பலக்கட்டு சூதகவலிவாயு முதலான கொப்பக்கோள் நீங்கிக் கொப்பமுண்டாகும்

அவியிலைச சாறுபடி - க, சிவதை கடுகு ரோகணி வசம்பு உள்ளி அக்கிரகாரம் இந்துப்பு காயம் வகைக்குப்பலம் கால, ஏரண டத் தெண்ணெய்படி-உ, பதமாயசகாயசிவடித்துக் குளித்ததுபு தல ஒரு துட்டிடை, ௧0 நாள் சாப்பிடக் கொப்பரோகங்களை தீரும் கடுமபத்தியம்

கொப்பஸ்திரீகடகு - (1)-மாதத்திற்கும் வருநோயும்

அதற்கு ஒளஷதமுங் கூறுகின்றா

கலி வெண்பா

அத்தியுரித் தோனிடகதி லமாநதுமைபா வீனற்
ரத்திக் கண்பதியின் தாளோற்றி எத்சிசையுங்
கொப்பமின னாருக்குக் கிளைதக்பினி தானநீர்
கற்பம் தாங்கிரியை கண்டுரைப்பேன-உறபத்தி
கிங்களமுதற் காப்பஞ் சிறுவலியாய தானவலிக்கில
எங்கள் வரைப்பூசந் திலாபிசசு-மங்கைதண்ணீர்
வாராததரைத்து ஆப்பரலில் வாசுக வேகொடுக்க
சோத்திரண்டா மாதஞ் சிறுகினால்-மாற்றிககொள
தக்கோலந் தாமரைநா தன்பூவும் நீரைத்து
அக்கால மேகொடுநீ ஆவின்பாலில்-எகசாலம்
முணுமா கற்கனனில முறுக்கி வயிறுநீ கில
வாணிமலா வசங்கமுநீ வனகிழங்கு-பேனி

பாலிலரைத தேகொடுக்கப பாவையாக்குக கொப்பம்
 நாலில வலித்திரததம் நாடினால-சூலியாககு
 நெய்தல கிழங்குநொச்சில நீாவாரத தரைதததனை
 உயத பசும்பாலில உண்ணவே-ஐந்தாம
 மாதம் வலிக்கில வருமாமபாலின பூவும்
 வேதமாரை விலாமிச்சம் வேரும்-போத
 நீாவாரத தரைதது நிச்சயப்பா விறகொடுக்க
 கூர்ஆறில கொப்பக் குடலமுன்று-நேரே
 சுற்றிக குடலவலித்துச் சமுன்றுமே நீச்சுருக்கில
 பற்றியிதற குமமருந்து பாகங்களை-உற்ற
 திப்பிலியு முந்திரிகை சோந்தநெய தற்கிழங்கு
 ஆம்பிலரைத துப்பாலி லேயருந்த-ஒப்பிலலான
 யேழில வலிக்கில இலாமிச்ச சந்தனமும்
 வாழந தக்கோலம் வகைமுன்று-சூழும்
 கோவினது பாலிற கொடுக்கவெட டாமாதம்
 பாவைகை காலயரும் பசிக்கனனந தேவை
 இல்லையான இன்னம் இதற்கு மரைபூவும்
 தொல்லநெய தற்கிழங்குந கொந்தித்து-நல்லானின
 பாலி லதைக்கொக்கப பாவை நவமா தம்
 சூலின வலிச்சரசந தோலும்-கோலி
 மருத்ததேதால நீரில வாகாக வேயரைதது
 கருத்தாயஆ வினபாலித கண்டுக்கொடு-பருகப்
 பத்தாகு மாதம்திற பாதை வயிறுளையில
 எத்தாகும் சாக்கரையி லுமசைம்பூ-சித்தாகும்
 நீரிலரைத துமபாலில நினைவாகத் கானருந்த
 பேருமத தித்தோராகுப டேச்சுமேன-கூறும்

இதுவுமது.

கொப்பஸ்திரீகடகு முதறநிங்களில கொப்பஞ் சிறுவலியாய
 வலிக்கில தாமரைபூ சந்தனம் விலாமிச்சவோநீர் வாரததரைத்துப்
 பாலிற கொடுக்கத்தீரும்

இரண்டாமாதம் வலித்தால தக்கோலமும் தாமரைபூவுமரை
 தது ஆவினபாலிற கொடுக்கத்தீரும்

மூன்றாநிங்களில வயிறுளையால வெண்டாமரைமலரும்செந்
 கழுநீரக கிழங்குமரைத்துப் பாலிறகொடுக்கத் தீரும்

நாலிற கொப்பம் வலித்து இரத்தம் ண்டால் நெய்தற் கிழங்கு
நொச்சிவோ அரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்

ஐந்திவ வயிறுவலிதகால் ஆம்பறபூவும் விலாமிச்சம் வேரும்
ரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்

ஆறாமாததிற கொப்பகடுடல் அழன்றுகறறி வலித்துச்சுழன்
றநீச்சருக்கில் திப்பிலி முந்திரிப்பழம் நெய்தற்கிழங்கு கூதுரைத்
துப்பாலிற கொடுக்கத் தீரும்

ஏழில வயிறுவலிக்கில் விலாமிச்சமவோ சந்தனம் தக்கோலமு
மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்

எட்டில் கைகாலயாந்து பசியில்லாதிருந்தால் தாமரைப்பூவும்
நெய்தற்கிழங்கு மரைத்துப் பாலிற கொடுக்கத் தீரும்

ஒன்பதில் சூலநோகில் அரசன்கோலு மருந்தநீதோலு மரைத்
துப்பாலிற கொடுக்கத் தீரும்

பத்தாமாததில் வயிறுநீக்கில் சாகாரையும் இலுண்டப்பபூவு
மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும் பத்தியமுநிலை

கருவளாககு மெண்ணெய்.

சிறுமணக்கெண்ணெய் படி அரை ஆவினபால் படி, கால்
தோல நீக்கி அரிந்த ஈருளளி படி ஒன்னேகால் கருஞ்சீரகம் விராக
னெடை-2 கழுதைப் பால் படி கால் ஒன்றுக்கலந்து சிறுதீயா பெ
ரித்து மெழுகுபதமாகும்போது அதிற கையிட்டால் இளவெந்நீர்
போலுமிருக்கும் அந்தப்பதத்தில் இறக்கி வடித்துக் கொப்பவதிகள்
ஐந்தாமாததில் ஐந்துநாள அந்திசந்தி இருகழஞ்ச வீதஞ் சாப்
பிட்டு மறுபத்தியம் ஐந்துநாளிருக்கவும் இப்படியே ஏழாநகிதகளி
லும் ஒன்பதாநகிதகளிலுஞ் சாப்பிட்டு உப்பு புளிநீக்கிப் பத்தியமா
யிருந்தால் கருவையழிகுங்கிரந்தி சூலை முதலான பிணிகள் நீங்கி
குழந்தை ஆயிசுடன பிறக்கும் இச்சாபத்தியம்

மணத்தக்காளி காப்பூராவலி பொடுத்தலை கிரந்தி நாயகம் கோ
ழியவரை சிருசெருப்படை துளசி சங்கு சங்கங்குப்பி வல்லாரை
இவை ள இலைச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் ஆகாசகெருடன் கி
ழங்கு வெருக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-௩ பூதகாப்பன் படடை
செவந்ததாரிப்படடை வகைக்குப் பலம் கால் செம்புளியம் பிரண்
டைவோ பலம்-௧ பாலவிட்டரைத்துக் கற்றழஞ்சோறு பலம்-௮,
கடுக்காய்பலம்-௪0 சிறுமணக்கெண்ணெய் படி ௩ வெங்காயச்சாறு
படி ௧ இவைவெல்ல மொன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து

மேற்கூறிய கிரமத்துடன் பத்தியமாயக கொப்பவதிகள் சாப்பிட டால்-உ, ச-மாதத்தின் கொப்பத்தை யழிகுருக கிரந்தி சூலையும் மேக்காங்கையம் நீக்கி குழந்தை ஆபிசுடன் பிறக்கும், தேக்ககுளி நும், சவுக்கிபம் கொப்பத்தை யொட்டிய மற்றைபிணிகளுங் குழந் தைக்கு நேரிடாது பிள்ளை பிறந்தவுடனே நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக் கரப்பனும் தீரும் இச்சாபத்தியம்

விஷ்ணுகிரந்தி செப்புநெரிஞ்சில குளி நீட்டான் முருக்கிலை சங் கிலை சிறுசெருப்படி விலவப்பத்திரி கருநொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால நடுள்ளிச்சாறு படி-உ ஏரண்டத் தெண்ணெய் படி-க கருஞ்சீரக மொருசிரவரை அகிமதுரம் கிபிலி வகைக்குப் பலம்-க செங்கத்தாரிப்படடை வசம்பு காயம் வெள்ளாளி வகைக் குப்பலம் கால அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வகுத்து ஐந்தாநதிகள் முதற்கொண்டு கரப்பன் பதாரதகப் நீக்கிக் கரண்டிவித முணடுவர மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீக்கிக் குழந்தை ஆபிசுடன் பிறக்கும் குழந்தைக்கு நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக் கரப்பன் முதலான கரப்பனாக தீரும் இச்சாபத்தியம்

பாப்பாடகம் கரிப்பான் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிர மாணமரைத்து ஒருபடி பசுவினையிறு கலக்கிச் சிவகந் வெந்தபத்த திலீறக்கி கொப்பந்தக்கின் ஐக்காமாக முதற்கொண்டு சிறுகரண்டி யளவாய்நெய்முழுமையுஞ் சாப்பிட்டால் மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீக்கிக் குழந்தை ஆபிசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை

ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி தூதுளை கருஞ்சுரை சங்குசுண்டை இவைகளினவோ மூவிலை மின்னியிலை இப்படைகளுமாறு சுண்டியிலை வெளிப்பிசின் சென்னகாமபழம் ஜாதிக் காய் செஞ்சுநகரம் கிபிலி பிராறிப்படடை கடுக்காய் வெள்ளாளி தேற்றாவினை கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு வேம்பட்டம்பட்டை அசமதாநம் இவைபெல்லா மோர் கிறையாய்ந்தது நல்லெண்ணெயிறு காய்ச்சி கரண்டிவித முணடுவர கெற்பக்கிரந்தி தீரும் பத்தியமில்லை.

குழற்கொடி பிரமி கரிசூலை கிரந்திநாயகம் தூதுவை கோழி யவரை செம்முள்ளி வெண்ணெச்சி கருநொச்சி வெதுபட்டக்கி சிறு செருப்படை சிறுபுள்ளடி செப்புநெருஞ்சில சீந்திலவல்லாரை மிள குத்தக்காளி குறிஞ்சா பேய்மிரட்டி சங்கு தழுதாழை முடக்கொத் தான பொறுதலை செருப்படை வகைக்குச் சாறுபடி அரை, பசுவி ன்பால் படி-உ விளக்கெண்ணெய் படி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து கடுக்காய்

பலம் கூடுகிறோகணி பலம் உ, செங்கததாரிப்படடை நறசீரகம் கருஞ்சீரகம் பூத சபபன் படடை திரிசுடு வெடபாலைபரிசி தான றிபகாய நெல்லி அரததை அமுக்கறா கிழங்கு நவசமப்படடை நன னுரிவோ கோஷம் சிறுசேகரு வணக்கு பல கால ஆவினபாலி லரைதது பேட்டிபப மாயக பச்சி கழஞ்சுவித்தம் அநாள் சா பிட்டுப பததியம் உபு புளிகீகி ரீசசஞ்சி வெள்ளவும் கொப்ப வங்களுக்கு கண்ணு கொடுப்பது நதீ நம் உபபி ரீச நதாற பிள னையிடைபி லிறபா ருபுளுடன் பிறக்கும குழந்தைக்கு காணுந செவவாபு முகான பிணிதளு விவெண்ணெய் உறந்த பததிப மிலலை.

சிறுமண்ககெண்ணெய் படிக்க சிறுசினனி சவ-பட்டி சமுத பிரமி கருநொச்சி சிறுசெருப்படை ஆடாட்டை உதுபட்டை கழற்கொடி நிலவா உ வெள்ளங்கு வணக்குசரது படி அங்க கால மிளகு சிப்பிலி கருஞ்சீரகம் கந்தாரி நுள மூலம் கோஷம் அதிமதுரம் வாலமிளகு மலி ஏலம் லங்கப்படடை குரகாணி ஓ மம் வங்க்கு விராணெய்-நிஜாதிக்காய கிராகெண்டை ககிராம பு விராணெய் உபுண்டு கடுக்காய வணக்குபலம்-க பறங்கிப படடை பலம்-2 இவைவெய்லா மயித்ததுபிட்டு பதமாயகாய சசி வடிதது கிறுக்காண்புவித்தம் எ-நாள் சாலமே ஓநீ ராதுகொள ள முகின ரீசராக நதி வெல்லி பிணி ள நீகித குழந்தை ஆயுசுடன் பிறக்கும் ததிபமிலலை

பாதாளமூலி கொச்சி சவங்குப்பி ஆடுதிண்டாப்பாளே தேசிப பால இவைவள்ளிசாது சிறுமண்ககெண்ணெய் வணக்குப்படி அரை கருஞ்சீரகம் கடுகராய பரங்கிப்படடை கா கோலரிசி செங்கததாரிபட்டை வணக்கு கழஞ்சு உ கெந்தம் லிங்கம் தாரம் வணக்குகழஞ்சு உ பொடித்துப்போட்டு சாயச்சி வடித்துக்கொள்ள கொப்பக்கிரகி தீரும் இச்சாபததியம்

கொப்பகாலசதில துவாலேகண்டால

அதிமதுரம் பரதிஷ்டி கிழங்கு செங்கமுரீககிழங்கு காட்டாத திஞ் வணக்குகொரு விசெய்யபரைததுப பாலிறகலகி சருககரை கலந்து மூன்றுகூட்டு கொடுக்கதீரும் இச்சாபததியம்.

நெய்தற்கிழங்கு அதிமதுரம் வெள்ளிலோத்திரம் சந்தனம் நனனுரிவோ சமனெடுத்தரைதது பச்சரிசிக்கமுரீறி கொடுக்கத தீரும் இச்சாபததியம்

பாபபாடகமும் நெலவிசசாமபலும் அரைகதுப பாலிற குடிக
கத தீரும் புளிதள்ளவும்

மேற்படி நோயால் தாகமுாசசை கண்டால்

அத்தில ஆல மா அரசு இவைகளின் கொழுநது சமனெடுத
துக்கியாழஞ்செயது கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை

குதிரையெலும்பை ஆவினபால் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்
பாககளவெடுத்தது காற்படி பாலிறகரைத்து ஈ-நாள கொடுத்தது சு-
நாளவரை உப்பு புளிதள்ளிப் பத்தியமா யிருக்கத்தீரும்

நாராகரந்தையிலே ஓர் தேங்காய்ப் பிரமாணம்தோலகீக்கி யரிந
த ஈருளளிப்படி கால ஒன்றாய்ச்சோத்தித்ததுப் பிழிந்த சாற்றிலொ
ரு துட்டெடை நல்லெண்ணெய்விட்டு மூன்றுநாள கொள்ளத்தீரும்

கொப்பகாலத்திற்காணுஞ் சரத்திற்கு

பாருஞ்சிறு முட்டியினவோ பகருஞ்சீந்திர கொடியுடனே
சேருஞ்சுக்குத் திப்பிலியுஞ் சிறந்தபேரா முட்டியுடன்
நீரும்வேம்பு நிலவேம்பு நோப்பாயக்கியாழந் தானருந்தத்
தீருங்கொப்ப சரந்தாணுந் திகைத்தேயோடுங் கண்டிரே

சிறுமுட்டியோ பேராமுட்டியோ சீந்திற்கொடி நிலவேம்பு
சுக்குதிப்பிலி இவைகளை யிடித்துக் கிபாழஞ்செயது கொடுக்கத் தீ
ரும் பத்தியமில்லை

கொப்ப வதிகளுக்குக்காணும் நீர்ச்சிறுப்பு நீர்ப்பனைப்பிறகு

நீர்முள்ளியிலே பசலியிலே குப்பைமுள்ளியிலே இவைகளிலொன
றை பவித்துத்தினறும், நன்னரிவேரையாவது உலாந்த ரோஜாப்
பூவையாவது கிபாழஞ்செயது சாப்பிட்டாலும் நீர்ச்சிறுப்பும் நீர்ச
சாப்பும் நீங்கும் பத்தியமில்லை

கொப்பவதிகு நீரடைத்தால்

மங்காத குழனமடவீர் சொல்ககேளீர்

மாகொப்ப வதியாடகு நீரடைத்தால்

தங்கினின்று இருவாய்க்கட்டிக்கொள்ளும்

தாரணியில் மங்கையாகள் சிக்கம்மாட்டார்

வெங்காம சவுக்காரம் சீனக்காரம்

வெண்மதியாம் இரதுப்பு வெண்பிகிகொண்டு

சினகா யிளநீரிற் கொள்ளும்போது

சினகாது மலசலங்கள் திண்ணந்தானே.

இ-ள பூண்ச சந்திரனையொத்த முகத்தையுடையவனே கொப்பவதிக்கு நீர் தங்கினால் வெண்காரம் சவுத்காரம் படிக்காரம் இந்துப்பு வெடியுப்பு இவைகளைப் பொடித்து இளநீரிலருந்த மலச்சலம் புரியும் எனபதாம் பத்தியமிலலை

பொரித்த வெங்காரம் வீராகனெடை-உ, சங்கவோப்படை லவங்கப்பத்திரி மிளகு முள்ளிக்கீரைவோ பொன்னாங்காணி சந்தனம் வகைக்கு வீராகனெடை-க, காடியிலரைத்துக்கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்

கொப்பவதிக்குக் கலலடைத்தால்

அன்னேமா தளதகரிசி யாவினபாலிறு நரைத்து
மின்னையருந்தத் தானற்றும் மேலேதடவச செந்தாடி
பன்னேவேரைத் தொப்புளினமேல பாங்காய்தட வத்தானற்றும்
சொன்னேமசெப்பு நெருஞ்சியே முலைப்பாலரைத்து கொடுப்பீரே

மாதுளம்பழத் திரியை ஆவினபாலா லரைத்துக் கொள்ளத் தீரும் செந்தோட்டி வேரைத்துத் தொப்புளைச்சுற்றி தடவத்தீரும் செருப்பு நெருஞ்சியே முலைப்பாலி லரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

வயிற்றில் இறந்த பிள்ளைவிழு

உகாயிலையைக் கறுவறுத்து அதில் நாழித்தண்ணீர்விட்டு கால படியாய் வற்றினதின்பேரில் மிளகு துண்டு பெருங்காயம் ஒமம்பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி அரைக்காலபடி தண்ணீர்கொடுக்கவிழும் சணம்பு விரைபரைத்து உளங்கு கொடுக்கவிழும் அதைக் கீழ் வயிற்றிற் பூசப் பிள்ளை பிறவிரோக்கும் நிலக்குமிழும் வேரைத்து கொடுக்கவிழும் இந்துப்பும் சங்கமவேரு மரைத்துக் காடித்தெளி விற்கொடுக்கவிழும் உத்தம்காளிவேரைத்து பசுவினபாலிற் கொடுக்கவிழும் கள்ளிவேலாலரைத்து இவைகளின் வேரைக் காடித்தண்ணீர் லரைத்துக்கொடுக்கவிழும் பிரண்டைவேருங் குருஞ்சாவேரு மறைத்து வயிற்றிற் பூசவிழும் பெருங்காயமும் உப்பும பழங்காடியிலரைத்துக்கொடுக்கவிழும் வெந்தோனறிக் கிழங்குங் காட்டுமுல்லை வேரும் காடியிலரைத்து அடிவயிற்றிற் தடவவிழும் துளசிச்சாறு படி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்ப்படி மாக்காணி ஒன்றாய் கலந்து கொடுத்தாலும் நல்லெண்ணெய்ப்படி அரைக்கால் டக்கையூரல் பலம் அரை கூடப்போட்டு கொடுத்தாலும் வயிற்றில் மரித்தபிள்ளைவிழும் பத்தியமிலலை

பிள்ளைபெற்ற வருததப்படடால்

நாய மண்ணையோடு கொஞ்சமெடுத்துப் பொடிசெய்து விளக்கெண்ணெயிறகுழுப்பி உளுங்கு கொடுக்க வயிற்றிலும் பூசப் பிள்ளை பிறக்கும் பசுவிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்படி அரைக்கால் நன்றாய்கலந்துகொடுக்க பிள்ளைபிறக்கும் நஞ்சுகொடிவிழும் சிவனா வேம்பை முலைப்பாலிலைந்தது உதர்புளகீழ் தடவப் பிறக்கும் கௌதுபை வடவேரை பிடுங்கிக் குளிச மாடி கெற்றிக் கு நேரே வயிற்கட்டி பதைப்பாக்கப் பிறக்கும்

பிள்ளைபெற்ற வருததப்படடி தாக்கெடுத்தால் வயிற்றில் ஆவின லெண்ணெய்ப்பூசி அத உருகினால் பிள்ளை பிறக்கும்மென்றும் உருகாவிட்டால் வயிற்றிற் பிள்ளை உரத்ததென்றும் அறிபலாம் பசு ன்சாறுபுனுக்கு கோமேரானையும் மத்தித்து வருததப்படடி பிறந்த குழந்தை நாகுகிறதென வாய்க்கந்தீரும்

நஞ்சுங்கொடிவிழ.

குழப்பாலேவோ எலுமிச்சங்காய பிரமாணம் கொந்நீர் விட்ட ரைத்து எருமை வெண்ணெயிற குழப்பிக்கொடுக்க விடும் வட்ட துத்திவோ சீரகம் பழம்புரி மமரப கியாழஞ்செய்து கொடுக்க விழும் கருவே பிலைகொழுந்து வேப்பங்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி கடுக்காபொன்று இலையெல்லாம் கொஞ்சகி யொருபடி தண்ணீர்போட்டு எட்டெ றறுப காய்ச்சி கொடுக்கவும் பத்தி யமிலலை

பிள்ளைபெற்றதில் வயிறுபழுத்தால்

வேலிப்பந்ததியிலை சுககு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனடை-உர, தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாட கொடுக்கத்தரும் மாவலிங்கப்படடை சிற்றரத்தை அரிசி திப்பிலி மஞ்சளவகைக்கு பலம்-கால கருப்பரகட்டி பலம்-க, கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாட கொடுக்கத்தருகீம் கோவைதண்ணீர்த்து காடியிலூறப் போட்டிவதது அதில் சுககு மிளகு வெள்ளுள்ளி அடுப்புக்கரி வகைக்குப் பலம்-க, அரைத்துக்கலக்கி காய்ச்சி அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி அரைக்கால் கூட்டிட்டு வெள்ளுள்ளி தட்டிப்போட்டு வெதுப்பித்தாளித்து கொடுக்கவும் எள்ளுபொரியும் கருப்புகட்டியும் சமன் இடித்து கொடுக்கவும் தீரும் பத்தியமிலலை.

பசுசையுடம்பில வயிறுபொருமிவலிததால்

பெருங்குடம்ப விராகனிகை-க, வசம்பு விராகனிகை-உ, கொடி
வேலி வேட்பப்படடை விராகனிகை-ங, வீரகவிராகனிகை-ச, ஓமம்
விராகனிகை-டு, கடுங்காய விராகனிகை-டிபிலி விராகனிகை-எ
கோஷ்டம் விராகனிகை-அ, சிவதை விராகனிகை-கூ, இவைகளை
வறுகதுச சூரணித்து சிரிகடி பிரம்மணம் ப-வி உயிற் கொள்ளக
தீரும் இச்சாபத்தியம்

பசுசையுடம்பிலெடுதக சுவாசகாசத்தின குணம்

விருத்தம்

அறைந்திடவே சுவாசகாசத்தினநோயை
அபடனே சாங்காயும் தலைவலிகும்
நிறைந்திடவே வயிறுதான் பொருமிககாணும்
நெடுமூச்சு இளைப்புடனே மயக்கங்காணும்
சூறையுதிடவேதாக்கிகும் மேனிலோகஞ்
குடலிறைந்து தான்கழியும் ஐந்தேழ்தாண்டில்
மறைந்திடவே யொன்பதினில நவநாளரண்டில்
மரணமாம் தப்பினால் வியாதிபோமே

சாங்காயும் தலைவலிகும் வியாசகும் தாக்கிகும்வயிறுபொருமி
இறைந்து கழியும் இளைப்பு பெருமூச்சு மயக்கங்காணும் ந-ச-க
அல்லது 3 அநில மரணம் இரகத கெடுத பபினால் வியாதி நீங்கும்
நிவர்த்தி.

கழற்பருப்பு பனைவெல்லம் அரைத்து கொடுக்கவும்,
வேங்கை உப்பு கண்டகைசயாவது அதினின்றோயாவது சாராயத்
தில் அல்லது இளவெநநீர்லவைத்துக் கொடுக்கவும், முருங்கப்பதடை
கழற்பருப்பு பனைவெல்லம் வகைக்கொரு உழுசு அரைத்து கொடுக்க
வும் பத்தியமில்லை

சந்தனம் கோஷ்டமும் அநிமதுரம் சாததிப்பேதி கக்கோலம்
முல்லைவோ கோரைக்கிழங்கு விலாமிசசம் வோ வெட்டிவோ நெல்லி
பபுருப்பு சமமாய இளநீரில் சாத்து இலகவுக்கொட்டைப் பிரமா
ணம் உண்டாசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு 60-நாள இளவெநநீர்
கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்

முந்தாநாச திப்பிலி மிளகு கசுது கடுகுரோணி சீரகம் லவள
கம் வெட்டிவோ விலாமிசசமவோ தக்கோலம் இலவங்கம்மல்லி மயி

ரோசனை கோஷ்டம் சமனாய இளரீரி லரைதது மிளகுபோ லுநுட
டிககொண்டு இளவெநீரில் சு-நாடகொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்

மலவி மதுரம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ
கோரோசனை முததக்காசு மிளகு இறுவேலி முந்திரிப்பழம்பேரீச
சம்பழம் சமனாய எலுமிச்சம் 'மூசு சாற்றிலும் அரைத்து இலந்தக
கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலாததிககொண்டு இள
வெநீரிற் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்

பத்தியத்திற்கான பதாரதங்கள்

கட்டின உப்பு புளியாரை சீயாககொழுந்து நெல்லிக்காய அரி
நெல்லிக்காய வெள்ளாடு முயல ஆமை ஊர்க்குருவி காடை மான
மரைசுறா மீன் மயரைசுவை வராலதேனிகென்று மிளகு சாக்கரை
தேன சிறுகீரை ஆவினபால நெய் சிறுபயறு துவரை பொன்னாங்
காணி அவரைப்பிஞ்சு புடலம்பிஞ்சு கதலி வரழைப்பழம் கொதித்
தண்ணீர் அக்திப்பிஞ்சு முருங்கைப்பிஞ்சு பரட்டைக்கீரை முள்ளிப்
பிஞ்சு தூதுளை சமூலம் வழுதுண்டிப்பிஞ்சு கண்டங்கத்திரிப் பிஞ்சு
முதலானவைகள் விபாதிகளை விலகும்

மருந்திற்கு முறிவான பதாரதங்கள்

கொள்ளு காடி கொமட்டி கோழி பன்றி கொக்கு செவவாடு
சேம்பு சீனியவரை சரக்காய பாகற்காய பயற்றங்காய பூசினிக்காய
கடலை அவரை பெருமபயறு காட்டுபாகற்காய பழுப்பாகற்காய மாவ
காய புளி கடுகு தேவகாய மேதிப்பால் நெய் சாராயம் தென்னாங்
களாடு பனங்களாடு உளுவை விலாங்கு கூளிகெண்டைகள் கயலமீன்
முதலான கரப்பன பதாரதங்களை எள்ளுப்பிரமாணம் தினரூலு
மருந்து முறிந்து உடவிற்பிணி பெலகும்

கொப்பக்கோளிலக்கணம் முற்றிறறு

— — —

பாலவாகடம்.



குழந்தைகட்கு வருமனோயின-விபரம்.

விருத்தம்

பாரேகுழந்தைப்பிணிக் குறிப்பும் பகருமபட்சிதோஷமுடன்
நேரோமாதம்பதினெட்டாம் நேருங்கிரந்தினகுணம்
'சீரேபுணாச்சிககரந்தலதுஞ் சிறந்தகாப்பசசூடுமுதல்
நேரோமாதநதரியவென்று நிறையாயுரைத்திதுவாமே.

கிரந்தி செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி படசிதோஷம் மாந்தம் கணம்
பிரளிகரப்பன் செவ்வாப்பு தொண்டைக்கட்டு அக்கரம் வஞ்சரி முத
லான அனேகரோகங்களை சம்பவிக் கிறது, மாந்தம் தாயமுலைப்பாலா
லும், கணம் காப்பச சூட்டினாலும், மற்றைப்பிணிகள் தாய தந்தை
யின புணாச்சியின லெழுந்த சூட்டினாலு முண்டாகிறது

செங்கிரந்திகுணம் விருத்தம்

பிறந்த பிள்ளை பெருவயி னூதிடும்

சிறந்த பூணை குரலபோ லழுதிடும்

மற்றந்த நீரும் மலசலங் கட்டிடும்

திறந்தோ லிக்கமயி சிவப்புறும் பாதமே

பிள்ளை பிறந்தவுடன் தொண்டைக்கட்டிபூணைகுரலபோலமும்
நீரும் மலமுங்கட்டி வயிறு தும் கால சிவப்பேறும்

நி வ ர த தி

கோரோசனையை முலைப்பாலால் உரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்
காப்பூரவலலியிலை குன்றி மணியிலை ஈருளளி ஓளிரையாய்த தட்டிச்
சாறுபிழிந்து முரித்துக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

முருங்கையிலைச்சாற்றை முரித்துக் கொடுக்கத்தீரும் செம்முள
ளியிலையைத் தண்ணீரிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டித்தீரும்

கருங்கிரந்திகுணம்-வெண்பா

பால நலறியமும் பாலுண்ணை குரலகமமும்

சீலமுடல் வெதுமபுந் திறமூசை-ஞாலம்தில

நாவரட்சி காணும் நவிலும்வயிர் வலிகறுப்பாரம்

காலவிழி திறவாது காண.

குழந்தை அலறியழுது குரலகமமும் முலைபுண்ணை மூசைச்
யாகும் உடல்வெதுமபும் கண்திறவாது நாவரட்சிகாணும் கீழுதிடு
லக்கால கறுப்பேறும் வயிறுதி வலிகாணும்

நி வ ர த தி.

கழுதைப்பாலில் ஒருகாசெடை ஒணுனிரத்தம் விட்டுக்கொடுக்
கத்தீரும் கடுமபத்தியம்

கருங்கழுதை லத்திச்சாறு அவுரியிலைச்சாறு சிறுமணக்கெண்
ணைய சமமாய்க் கலந்ததில் வசம்பு உள்ளித் தட்டிப்போட்டுக்காய்ச்சி
சங்களவுகொடுக்கத் தீரும் பத்தியமில்லை.

ஆவின்னைய சிறுமணககெண்ணெய நல்லெண்ணெய சங்கிலைச
சாறு சமனாயக்கூட்டி சுககு மிளகு திப்பிலி அரைத்துப்போட்டு ரவி
புடமவைத்து ஒரு பணுவைடை உளருக்குக்கொடுத்தது மேலெருந
தடவிலைவத்து செம்புள்ளி கிரந்திராயகம் நீரிற்போட்டுக் காய்ச்சிக
குளிப்பாட்டிவரத்தீரும், மூக்கரைச்சாணை முடக்கொத்தானசெப்பு
நெரிஞ்சி முததெருக்கஞ்செவி ஓரிதழத்தாமரை ஈருளளி மயிலிறகு
இவைபெல்லா மோரநிறையாயெடுத்ததகட்டி சிறுமணக கெண்
னெயிற்போடகெ காய்ச்சி குழந்தைக்கு உளருக்குக் கொடுத்தது
தாயக்குமேலெபூசி அவள பத்தியமா யிருக்கத்தீரும்

கிரந்தி கஉ-ககும் சூலை சுஅ-ககும்,

ஆமணககெண்ணெய தேன்காயப்பால செம்பருத்திச்சாறு
வகைக்குப்படி-சு, ஒன்றாயவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில சக்ரு
கிராமபு ஏலம் திப்பிலி பூரம் மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-ச பொ
டித்துப்போட்டு குழந்தைகட்குக் கொடுக்கத்தீரும்

அணைவீட்டிற குழந்தைக்கு கழுத்துவீங்கி முழங்கால முழங்கை
குளிர்தது வயிறறில் வலிகண்டால்

செட் பிணிக்ண்டவுடன கஸ்தூரி திப்பிலி வகைக்குக் காற்பண்
விடை பொடியை வெற்றிலைச்சாற்றிற கலந்து கொடுக்கத்தீரும்
கஸ்தூரியை மட்டுமே மேற்படி சாற்றிற கொடுத்தாலுந்தீரும்

பிள்ளைவயிறு நொந்தழுதால் மலங்கட்டினால்

புணை சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சமனாயரைத்து குழம்புபோற
காய்ச்சி பிள்ளைவயிறற்றிஞ்சு வயிற் நொந்தழுதல்கீழும், அதிமதூரம்
வேப்பங்கொழுந்து சக்கரை யிமழுன்று மரைத்து நெய்யில் வேக
வைத்துக்கொடுக்க வயிறு நொந்தழுதல் மலக்கட்டு நீங்கும்

குழந்தைக்குச் சிறுநீர் கட்டினால்.

எலிப்புழுக்கையும் வெள்ளரி விரையஞ் சமனாயரைத்து அடி
வயிறற்றிஞ்சு வெங்காரத்தைப் பொரித்து முலைப்பாலிற கரைத்து
புகட்டநீரின்கும்

பிள்ளைக்கு உரம் கிழந்தால்.

வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-க0, கடுகுபுலம்-க0, ஒன்றாயக்கலந்து
குழித்தயிலிறக்கி உடம்பிறிஞ்சு குடல்வாதம் உரந்தீரும்.

பிள்ளை சீறியழுதால் விக்சலெடுத்தால் வயிறுபொறுமினால்

சிறுதேகமும் திப்பிலியும் பொருத்துக்கொண்டாவது அல்லது திப்பிலியுங் கடுகுரோகணியும் பொடித்தாவது தேன அல்லது ஆவினெய்யில மத்தித்துக் கொங்கையிற பூசிப் பிள்ளைக்குப் பால் கொடுக்க மேற்படி பிணிகள் நீங்கும்.

பிள்ளை வயிறுவீங்கினால் குத்தப்பாலெதிரெடுத்தால் அடிக் கடி கொட்டாவிட்டால்

அதிமதுரத்தைக் காடியிலரைத்து வயிற்றிறபூச வயிற்று வீக்கந தீரும் வெள்ளாளனிடும் ஓமமும் வெதுப்பிக்காயஞ்செய்து கொடுக்கப்பாலெதிரெடுப்பதுங் கொட்டாவிடந்தீரும் அதிமதுரத்தைமுலைப் பாலிலரைத்து முலைக்காயபிறஞ்சிக் குழந்தைக்குப் பால் கொடுக்கப் பா லுண்ணும்

பால் சுரக்க.

பூனாகத்தைப் பாலிறபோட்டு மணக்கின்றது எலும்புசங்காயப் பிரமாணமரைத்துப் பசுவினபாலில் மூன்றுநாட் கொடுக்கவும் நற றுளியிலையை யிளவெநநீரிற் போட்டுப் பிசைந்து மூன்றுநாட்கொடுக்கவும் பா திரிவேரையாவது கீழ்க்காயநெல்லி வேரையாது அரைத்துப் பாலிறகொடுக்கவும் பால் சுரக்கும்

தோஷ வ கு ப பு.

பசுவி தோஷ குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது ஜலமாய வயிறுகழியும் வாதிபண்ணும் தலையெடாது கண்குழியும் பிளேசாறும் உடல் பேதப்படும் வெதும்பும் அல்லறும் சீறியழுதும் கழுத்தும் முகமும் சிறுக்கும்.

நிவாததி

மணித்தக்காளிவோ பிச்சிவோ ஈருளளி யிவைகளை நறுக்கி சிறுமுணுக கெண்ணெயிற்போட்டு ரவியிலவைத்து குழந்தைக்குக் கொடுத்தது உச்சியிலுந் தேயக்கத் தீரும்.

பறவை தோஷ குணம்

சொசிற கணலேறி உடலநொந்து வெதும்பும் நாவுலரும் சத்திக்கும் நெஞ்சைச் சுழியவாங்கும் வலிப்புக்காணும் இளைக்கும் உச்சியுங்கண்ணும் குழியும் குழந்தை அடிக் கடி திடுக்கிட்டெழுந்துசீறும் வயிறுபோகும் விழிவெளுக்கும் முகம் மஞ்சட்போலிருக்கும்.

நி வா த தி

சீரகம் ஈருளளி வரப்பூலாவோ இவைகளைச் சமமாய்க்கிபாழஞ் செயது கொடுக்கத் தீரும்

எட்சி தோஷ குணம்

உதிரத்திற கனலேறி உடம்பு தேயும் நாமும் கண்ணிற பீளை கடமெ சறறே வயிறு கழியும் குழந்தை முலையுண்ணுதுபுறியமும் கண்ணைப்பிசையும் மயங்கிப் புரளும்

விலவயிலையுஞ் சீரகமுந் கிபாழஞ்செயது கொடுத்தது ஷ இலை பைபாவது நிலவிளாவினையாவ தரைததுக குளிப்பாட்டத்தீரும்.

வீனகுபுள்ளினதோஷகுணம்.

குழந்தை வாரதிபண்ணும் பசுமையாயும்பாலபோலுங்கழியும் பின் கையால முகத்தைத்ததுடைக்கும் உச்சிகுழியும் நாவுலரும்

நி வா த தி.

மதுரம் முததக்காசு அதிவிடையம் கடுக்காய வசம்பு தேவதா ரம் மஞ்சள வகைக்கு ஓர் நிறையாய் பொடுதலைச் சாற்றலரைத்து உண்டை செயது முலைப்பாலிடத் தீரும், இச்சாபத்தியம்

தூங்குபுள்ளின தோஷகுணம்

மனகையே வழியிறகழியும் வாரதிபண்ணும்

மயக்கமாம் நித்திரையு மதிகமாகும்

அங்கமாய் வீறிட்டு பெழுந்திருக்கும்

அனனையின் முகம்பாரத்தத் தண்ணீரகேட்கும்

தூங்கமுக்ம வேறுபட்டுக் கண்களசோரும்

துடிதுடித்து நெறுந்நெனப் பறகடிக்கும்

புங்கமா யுச்சிபள்ளம் விழுகும்பாரு

புத்திரற்கு தூங்குபுள்ளின தோஷமாமே

வயிறுகழியும் வாரதிபண்ணும் மயக்கமாயத்தூங்கிக் குழந்தை வீறிட்டலறி பெழுந்திருக்கும். முகத்தைப் பராக்கும் அடிக்கடிதாகி ததுத் தண்ணீர் விரும்பும் முகம் வேறுபடும் கண்கள் இருண்டுசோ ரும் நெறுநெனெனப் பறகடிக்கும் உச்சிபள்ளம் விழும்

நி வா த தி.

மஞ்சள வசம்பு ஏலடி வேயரீரக்கு ஓமம் குடடிவிளா இவை பெல்லாம் நறுக்கி வெதுப்புக கியாழஞ் செயது அதிற் கோரோ

சீனையை புரைதது உளளுககுக்கொடுத்தது மேறபடி மருந்துகளை
அரைதது மேலிலுமபூசி குளிப்பாட்டத் தீரும், பத்தியமிலலை

விளக்கொளிக்கண புள்ளினதோஷகுணம்

பாலெதிரெடுக்கும் உடலடிக்கடி காயும் குழந்தை முலைபுண
னுது பெருவிடாய்கொண்டு சோரும் பத்தியமிலலை

நி வ ர த தி

சினனி வசம்பு குட்டிவிளா இவையெல்லா மரைத்துக் குழந
தைக்கு மேலிறேயதது முழுககாட்டி அதுகளைத் துணியிலமுடிந்து
கழுத்திலுங் கையிலுங் கட்டத்தீரும்

வெங்கண புள்ளின தோஷம் குணம்

பாலபோற கழிபும் மேனிகாயும் வெளுக்கும் வயிற்றிலிரைச
சல வலிகாணும்.

நி வ ர த தி

கற்றமுஞ் சோற்றில் கடுக்காய்பொடி தூவிப் பிசைத்துவைக்க
நீருறம் அதில திப்பிலிபை வறுத்துப் பொடித்துத் தூவிக் கொடுக்க
த தீரும், பத்தியமிலலை,

கருடக்கண புள்ளினதோஷகுணம்

வாய நீர்வடியும் வாரதிபண்ணும் இருவிழியும் தாழும் பீளை
கட்டும்

நி வ ர த தி

கோரோசனை அகிமதுரம் திப்பிலி முலைப்பாலிலரைத்து ஒரு
சங்கு கொடுக்கத் தீரும்

செங்கணபுள்ளின தோஷகுணம்

கண்சிவந்து நீர்வடியும் சிவங்குளிரும் குழந்தை தவழ்ந்துபோ
ய நிலத்திலவிழும் கையால் முகத்தைத்துடைக்கும் சீறியழும் வெப்ப
நீராய் கழிபும்

நி வ ர த தி

அகிமதுரம் சீரகம் முததக்காச ஏலம் பத்திரி சாதிககாய க்
ராமபு செண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க,
மொசுமொசுககையிலை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சீந்திலவோ வ
கைக்குப்பலம்-க ஈருளளிச்சாறு படி கால ஜுவிரைவோ பலம்-க
இவைகளையரைத்து இரண்டுபடி சிறுமணக்கெண்ணெயிற போட
டுக காய்ச்சிக் கொடுக்க சகல தோஷமுந்தீரும் பத்தியமிலலை

அநதிபுள்ளின தோஷகுணம்

மேனி வெளுக்கும் காபுட அநில நாமபு தோனனும் காலகை குளிரும் கபாலம் நடுக்கும்

நிவாததி

சினனி குடபிளினாநொச்சி சீர்தி வேம்புவசம்பு உள்ளி இவை களை அரைத்து மேலெருகுபூசி மேற்படி மருந்துகளைத் தட்டிச் சிறு பொட்டணமாய்க் கூட்டிக் சண்டத்திலுங் காலிலுங் கூட்டத் தீரும்.

நீர்புள்ளின தோஷகுணம்

நெஞ்சுவாளுங் கணகுளிராது நெடுமுசு செய்தும் பாலுண்ணு துஞ்சுமிரவும் பசுவும்பூந் துய்யபாலன் முகம்வெளுக்கும் மிஞ்சவுடலுந் தானவெய்க்கும் மீறியழுகும் தோஷமதால கஞ்சமலராள குழலாலே களாரீர்பு புள்ளின தோஷமிதே

நெஞ்சு வரண்டிம கணகுழிராது வெளுக்கும் குழந்தை பெரு முச்சிமும் பாலுண்ணுது இரவுபகலுமலறிபழம் உடல வியாக்கும்.

நிவாததி

விஷணுகரந்தையும் சீரகமுங் கூட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும், பத்தியமில்லை

புள்ளின தோஷகுணம்

உச்சிபுங் கண்ணுங்குழிபும குடித்த பால பச்சையாய வயிறு கழிபும பாவைக்குரலும்பால குழந்தை சீரியழும் இளைக்கும் தண்ணீரை வீருமபும மெய்மறக்கும்,

நிவாததி

ஒரிதழத் தாமரை வெந்தயம் விடத்தலைவோ சுககு வாலமினகு ஓளவாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும் பத்தியமில்லை

முட்டுத்தோஷக் குணம்

மாதவிடாயானவாகள குழந்தையை மொடுததால மேனிவாடும வேறுபடும வாரதிபண்ணும உச்சிபுங்கண்ணுங்குழிபும நாககு வாய் கறுக்கும்.

நிவாததி

மயிரோசனை திரிக்கு சீரகமும கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

குளித்தோஷ குணம்.

உச்சியிடுவ கண்ணுடு குழியிடுவ வரந்தி விபாவை மீதும் பவண்ணமாயக்கழியும் தேகந தணலபோற் காயத்துவற்றும் நெஞ்சலரும் தாக்கிக்கும் கண்ணில நீர் சொரியும் கால வீங்கும் குய்யம் புண்ணு

கும்

நி வா த தி

குடபிலா வேம்பு சோம்பு மஞ்சள் வசம்பு சுக்கு அரைத்து தாயக்கும் பிள்ளைக்கும் உடம்பிறழேதது நீரில் வாகை யிலையைப் போட்டுக்காய்ச்சி நீராடி அப்பால் ஆவினெய் படி உரை நெல்லெண்ணெய் படி கால் நன்னூரி தண்ணீர்விட்டான கரந்தை பொன்னு கண்ணி வகைக்குப் பலம்-ச ஏலரிசி சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-ந இவைவெல்லாம் பாலவிட்டரைத்துப் போட்டுப் பட்டமாயக்காய்ச்சி சிறுகரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சுகல தோஷமுந் தீரும் இச்சாபத்தி யம்

வேப்பங்கொழுந்து ஒருபிடி மிளகு வசம்பு சுக்கு மலைநாங்கி வோவகைக்கு விராகனிடை-ச விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கொப்பம்பழிந்த தோஷக்குணம்

உடம்புநொந்து தானசிவக்கும் உறையும்மேனி தானுறும் திடமாமசதி நெஞ்சலருந் தேகமிளைக்குங் காலபின்னும் பட்டமாயக்கழியும் விழிசொருகும் பாங்காய்க் கைகாலமுககேறும் சட்டமம்புகி தானம்புகும் சாற்றுகொப்ப ரோகமிதே

உடம்பு நொந்து சிவக்கும் இளைக்கும் நானும் சத்திக்கும் நெஞ்சலரும் கைகாலிலமுககேறும் காலபின்னும் கழியும் விழிசொருக்கி மயங்கும்

நி வா த தி

கழுதைத் தததிறசாற்றில் பருத்திவேரை யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும் பனைவெலத்ததை மேற்படி சாற்றிற் கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்

தேரை தோஷகுணம்

பாரப்பா வுடம்புலாந்து தேகமவற்றும்

பதிலாக் நெஞ்சலாந்து கண்ணிறக்கும்

நேரப்பா கைகாலகளை வற்றிப்போகும்

நோமையாய் நரம்பொடுங்கி வயிற்ப்போருமம்

நீரப்பா மலந்தீபும நாவுலரும்

நெடுந்தாக முகமவாடும மேனிவெணமை

ஆரப்பா செவிதாழு மூச்சவாங்கும்

அழுதகுற படுமபிள்ளை தேறுதென்னே

உடம்புலாந்து வறறும் வெளுக்கும் நெஞ்சுலாந்துகடும் கண
பொடிக்கத்திருக்கும், கைகாலவற்றிச சுருங்கி முடங்கும் வயிறு
பொருமும் மலந்தீபும நாவுலரும் தாக்கிக்கும் முகமவாடும செவிதா
மும் மூச்சவாங்கும் நெரிசூரப்படும பிள்ளைசறறும் தேறாது

நி வா த தி

சிறுபுள்ளடி சிறுகீரை நீராறை காணி நீரமுள்ளி இவைகளின்
சமூலமுங்களா காட்டுமல்லி அவுரி கரிசலாங்கண்ணிலிக்குமிழ்முட
ககொத்தானவோ ஓர் நிறையாயிடித்தது மூன்றுபடிநீரிற்போட்டுநாலி
லொன்றாய வற்றவைத்ததில் அதிமதுரம் திப்பிலி ஏலம்மிளகுவகைக
குப்பலம் கால பசுவினபால் விட்டரைத்துப்போட்டு ஆவிநெய் இரு
நாழி விட்டுப் பதமாக்ககாய்ச்சி சிறுகரண்டிவீதம் கொடுக்கத்தேரை
தோஷம் குளிதோஷந்தீரும் இச்சாபத்தியம்

சகல தோஷங்களுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்,

அதுமதுரம் மஞ்சள முததக்காசு அதிவிடையம் வசம்பு கடுக
காய தேவதாரம் ஓர் நிறையாய்ச்சோத்துப் பொடுதலைச்சாறு விட்
டரைத்துக் குன்றிப்போ லுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது தேனி
லாவது கொடுக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்

சின்னி விளாநொச்சி சீர்தில் வேம்பு வசம்பு உள்ளி இவைகளை
யரைத்து மேலிறேய்த்து அவைகளைத் தட்டித்துணியில் முடிந்து
காலகையிற் கட்டிவைக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும்

கீழ்க்காய நெல்லி முடக்கொத்தான நாயுருவி கஞ்சாங்கோரை
விடக்கிலை நிலக்கடம்பு சிறுபுள்ளடி பேய்ச்சுரை இவைகளின் வோ
களைக் குளிசமாடித் தாயக்கும் பிள்ளைக்குங்கட்டச் சகல தோஷ
முந் தீரும்

சகலதோஷநிவாரண மூலமந்திரம்

வ-ந-சி-ம-ய-வ-வ-சி-வ-சி-வ-ய-ந-ம-என்று இவ்வகரத்தைத்ததி
யானித்து விழுதி தண்ணீர் அவிழ்தம் குளிச முதலான பிரயோகஞ்
செய்யச் சகல தோஷமுந் தீரும்,

மாந்தவகுப்பு

மேதிப்பால சேய சதலிப்பழம் தேனகாய இளரீர கடலை வெல்லம் புளித்தமோர் மாங்கிலும் கனிகள் மலைத்துவரைஉருந்து மொச்சை புளியங்கொட்டை உளுவை வாளைமீன் கெண்டைபாகல் சூரை முதலான வாயுப்பண்டங்களை குழந்தைகட்கு பாலகொடுக்கு மாதா கள் மிகுதியா பனுசரித்தாலும் அவைகளை குழந்தைகள் தினராலும் வாதமாந்தம் பித்தமாந்தம் சிலேஷமாந்தம் விஷமாந்தம் போரமாந்தம் வாலை மாந்தம் சுரமாந்தம் நீரமாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டு மாந்தம் எரிமாந்தம் வலைமாந்தம் கணமாந்தம் வலிப்புமாந்தம் சுழி மாந்தம் முககு மாந்தம் சண்ணிமாந்தம் ஊதுமாந்தம் வீக்கமாந்தம் என்று ௨0, வகை மாந்தரோகங்கள் குழந்தைகட்கு நேரிடும.

மாந்தகுணம்

சாரந்திடவேபாலனுடல் வெதுமபிவேக்கும்
சற்றுமுலைபுண்ணுது வாததிபண்ணு
கூரந்திடவேமதிமயங்குஞ் சீதமவிழும்
குணங்கெட்டுமெலமாயும் கெட்டபாலபோல
தோந்திடவேதெளிந்ததண்ணீர் போலகழியும்
தேகமவெப்புநாற்றமுங்கால கைகுளிரப்பாம்
ஆரந்திடவேநாவுலருங் குரலுங்கமழும்
அப்பனைகண்குளிரந்து சுழலுமாமே

வேறு-விருத்தம்

ஆமேசுழன்றுதண்சிவக்கும் அவ்வாயக்காலுமபின்ன லுண்டாம்
தாமேமுகமுமபளிங்காகும் தங்கம்போலமேனிமின்னும்
போமேமாந்ததேர்ஷகுணம் பொருதுமபாலாபிணினேரக்கி
நாமேசொன்னோமிந்தமுறை நவீனராமுனிவாநவீனரோ

குழந்தையுடல் வெதுமபி வியற்கும், முலைபுண்ணுது வாததி பண்ணிமயங்கும் சீதமுமமலமுமாயுங் கெட்டபாலபோலும், தெளிந்ததண்ணீர் போலுங்கழியும், வெப்புநாறும் கைகாலகுளிரும் நாவுலருங் குரல் கமழும் கணகுழிந்துசுழன்று சிவக்கும், காலபின்னும் முகம் பளிங்குபோல மின்னும்

வாதமாந்தகுணம்

பாலன்வயிறுபொருமியழும் பாககாமுடலந்தானவியாகும்
கோலமுடனேபலவிதமாய்க் குழியும்வலிகுந்தானதுடிக்குஞ்
சீலமுடனேநாசிபுண்ணுஞ் சீறுஞ்செங்கொட்டாளியிடும்
ஆலமுண்டோன்றனனானை யனாந்தோமாந்ததே தாஷமிதே.

குழந்தை வயிற்று பொருமியமும் உடலவியாக்கும்பலவிதமாய்க
குழியவலிக்கும் துடிக்கும் கொட்டாவிடும் நாசிபுண்ணுகும்

பித்தமாந்தகுணம்

துடியாய்வாந்திபேதிவிரிவ தூதுமூசசைதானகாணும்
அடியகருவலங்கமமின்டும் அழகாயமேனிமஞ்சணிக்கும்
படியவியாததுததான்குளிரும் பகருமபித்தமாந்தகுணம்
நெடியமாந்தாதானறிய நேரடியுரைத்தேதாமசெந்திருவே

வாந்தி பேதி வலிபப மூசசைகாணும் குரல கமமும் மேனி
மஞ்சணிதது வியாததுக குளிரும்

சிலேதம மாந்தகுணம்.

உடம்புசிலிராததுததான்குளிரும் உவந்தநாவுதானவெளுக்கும்
அடாந்தநெஞ்சிறகபங்கடமும் அலருமவயிற்றுதானபொருகும்
சடமான்குழந்தைததானமயங்கும் சலமாககழியுமெநநேரம்
திடமாஞ்சிலேதமமாந்தகுணம் தெளிந்தாழுனிவாதெளிந்தாரே

உடம்பு சிலிராதது நனிர்நம் நாவெளுக்கும் நெஞ்சிற கபங்கட
மும் வயிற்று பொருமிக கழியும் குழந்தை மயங்கும்

இவைகடகு நிவாததி

நொச்ச பொடுதலை நுணு வேலிபபருத்தி இவைகளின் வகை
ககு ஒருபிடிநறுக்கி வெதுப்பிச சாறுபிழிந்த கொடுக்கத்தீரும்

வேலிபபருத்தி பெருநுதம்பை சாணக்கிலை வெதுப்படக்கி
வேளைநொச்சி வகைககு ஒருபிடியிலையை வதக்கிச சாறுபிழிந்த
அதிறசுட்ட வசம்பு சிறுதேக்ககு ஆமையோடு சுட்டகரி ஓரிறையா
யரைத்துக கலக்கிகொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

பொடுதலை கரியுப்பு வகைககு ஒருபிடி ஒன்றாயிடித்துப் பிழி
ந்து முரித்து கொடுக்கத்தீரும் வெற்றிலைக்காமபு வசம்புபூண்டு திப
பிலி ஓர் நிறையாய வெதுப்பி வெநநீரிலரைத்து கொடுக்கத்தீரும்
ஓமம் வெளாளுளரி மிளகு இவைகளைச் சீலையில் முடிந்த ஒருபடி
ஜலத்திற்போட்டு ஒன்றாய வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும் விளா
விலையை வதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஆமையோடு வசம்பு வட்டத்திரு
ப்பி இவைகளைவெதுப்பி அரைத்து கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்

வேலிபபருத்தி மேனி வேளை இரண்டு பொடுதலை அகத்திஇந்த
இலையை வதக்கிச சாறுபிழிந்த அதில் வசம்பு ஆமையோடு ஓமம்
வெதுப்பியரைத்து கலக்கிஉளாளுக்குளகொடுத்தது மேலிலுந் துவாலை

யிடத்தீரும் வேளைவோ சுககு வெந்தயம் பூண்டு வசம்புமூம் இவை
களை ஓர் நிறையாய் வருத்திக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்
துணு நொச்சி கழற்கொடி இவைகளின் இலை வகைக்கு ஒருபிடியைச்
சட்டியிலிட்டு கருக்கி ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதில் மூம் வசம்பு
சுககு மிளகு பொடுதலைக்காய் திப்பிலி இவைகளை நல்லெண்ணெய்
விட்டுச் சிவக்கவறுத்து சீலையில்முடிந்தபோட்டு வற்றவைத்து ஒரு
சங்கு கொடுக்கத்தீரும்

வேளிப்பருத்தியிலே வேளைவோ நொச்சி பொடுதலை துணு முரு
ங்கை இவைகளி் நீர்க்கு வகைக்கு ஒருபிடியை வறுத்துத் தண்ணீர்
விட்டு மூம் திரிகடுகு வசம்பு வெதுப்பிச் சீலையில் முடிந்தபோட்டு
வற்றக்காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்

மாசிப்பத்திரி பாப்பாடகம் நாபுருவி முடகாவேளை கருஞ்சிர
கமகோழியெச்சம் இவையெல்லாமோர் நிறையாய்ச்சட்டியிற்போட்டு
பஸ்பித்து வெட்டிவோ சங்கமவோ ஏலம் கடுகுரோகணி பரங்கிப்
பட்டை கடுக்காய் மாசிகராய் வசம்பு தானறி முததக்காசு வகைக்
கொரு வீராக் கெடை தட்டிப்போட்டு இரண்டுபடி ஜலத்தைவிட்டு
வற்றக்காய்ச்சிக்கொடுக்க மாந்தம் சுழிமாந்தம் கழிச்சல மாந்தம்
தீரும்

மூம் திப்பிலி சுககு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொத்தமல்லி
ஆமையோடு குராசாணியோம்ம வகைக்கு வீராகனிடை-க, தண்
னீர்விட்டரைத்துப் பிரமாண டாததிரைசெய்து வெந்நீரில் மூன்று
நாள்கொடுக்கத்தீரும்

வாய்விளங்கும் ஆமையோடு மிளகுபொடுதலைக்காய் வசம்புதிப்
பிலி கழற்பருப்பு சரிநிறையாகக் கூட்டி பொடுதலைச்சாற்று லாட்டிச்
சூரைக்காய்போ லுண்டைச் செய்துநிழலில் உலாத்திக்கொண்டு வெழுத்
லைக்கியாழத்திற்கொடுக்க மாந்தசரம் கழிச்சல இருமலத்தீரும் வேளிப்
பருத்திக் கியாழத்திற்கொடுக்க வெகுவாய்ப்போகிற மாந்தக்கழிச்
சல தீரும்.

திரிகடுகு பூண்டு மூம் பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு
வீராக் கெடை-ச, வசம்பு வீராக் கெடை-க, கடுக்காய் வீராக் கெடை-கடு,
சாரணைவோ வீராக் கெடை-டு, பொடுதலைக்கொழுந்தி பெருந்தும்பைக்
கொழுந்தி உத்தாமணியிலே வகைக்கு ஒருபடி இவையெல்லாம் வெ
துப்பிக்கொண்டு பெருந்தும்பை சாற்றுலும் பொடுதலை சாற்றுலும்
அரைத்துச் சண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைச் செய்து உலாத்திப்

பிள்ளைகளின் வயதுக்குத் தக்கபடி காலு முக்காலக், குளிகையை வெநீரிற் கொடுக்க மாந்தம் கட்டுமாந்தம் மாந்த கழிச்சல வலிப்புத் தீரும்

சண்பகப்பூ விலாமிச்சமவோ கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம் வெட்டுவோவகைக்குக் கழஞ்சுக், வெட்டிவோதணைச்சாற்றில்-எ, நாழிகை யாட்டி குன்றிபோலுண்டை செயதுலாததி முலைப்பாலிலாவது வெநீரிலாவது கொடுக்க மாந்தங்கள் தீரும்

சுதத்செய்த பூரம் பலம் அந்ர லவங்கம் ஏலம் வசம்பு சீரகம் அதிவிடையம் வகைக்குப்பலம்-கால மாசிப்பத்திரி சாற்றல ஒன்றை சாமம் விஷ்ணுகாரத்தை சாற்றல ஒரு சாமமரைத்து கொத்தமல்லிபோலுண்டைசெயதுலாததி மேற்சொல்லிப் கியாழங்கனிலெதிலாவது ஒரு உண்டை யுரைத்துக்கொடுக்கச் சகலமாந்தங்களுந் தீரும் இவைகளுக்கெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

ஊதுமாந்தகுணம்.

குழந்தைபுடன் ஊதிககாணும் வயிற்றையும் கழிச்சல கடுப்பு வாரதி தொண்டைவலி சுந்தோனறும்,

நிவாத்தி.

வெண்காரம் வீராகனிடை அரை கடுகுரோகணி க்ருஞ்சீரகம் வகைக்கு வீராகனிடை-உ, முலைப்பாலரைத்து மாததிரைசெய்து கொண்டு வெநீரிவிடத்தீரும்—பொடுதலை வேம்பு மா புளி நுணு நொச்சிவேலிப்பருத்தி இவைகளின் சாககையும் ஒமம் உளளி திப்பிலிபுஞ்சுமமாயிடித் தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து சங்களவுகொடுக்க ஊதுமாந்தம் போராமாந்தம் சத்திமாந்தம் சொரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்,

கோரோசனை உளளி திப்பிலி அதிமதுரம் வகைக்கொரு கழஞ்சு கோழிமுட்டையின் வெண்கருவாலரைத்து முலைப்பாலிலமுன்றுதினங்கொடுக்க எழுவகை ஊதுமாந்தமுந் தீரும்—வேலிப்பருத்தியிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் சீரகமுந் கடுகுரோகணியுஞ்சுமமாய் முலைப்பாலில் அரைத்துக்கலக்கி சங்களவு கொடுக்க ஊதுமாந்தம் மயக்கம் வெப்புந் தீரும்

நீராமாந்தகுணம்.

பாரப்பாஉடலமெலிந்து குளிராதுவாய்நீர்

பக்குவமாய்ச்சுழற்றிச்சு வாரதிபண்ணும்

நேரப்பா சிலுததுவரு முலையுண்ணுது
 நோப்பாகத் தூங்கிவிழித் துச்சிரிகும
 சாரட்பா உடம்புகைகால தினவெடுக்கும்
 சார்பாக வயிரகழியும் வாரதிபண்ணும்
 நீரப்பா முகமினுக்கும் கலை விக்கும்
 நீரகடுததுச சலஞ்சிறுதது யிறங்குமபாரே

உடலமெலிந்து தணிந்து சிலிரக்கும் வாயநீர் சுழற்றிக் குழந
 கைவாரதிபண்ணும் முலையுண்ணுது தூங்கிவிழித்துச்சிரிகும வயி
 ருப்பொருமிக் கழியும் உடம்பு கைகாலில் தின வெடுக்கும் வீங்கும
 தலை வலிக்கும் முகமினுக்கும் மலஞ்சிறுதது நீரகடுத்திறங்கும

வெங்காயம் மூக்குரட்டை வகைக்குச்சாறுபடி-காலை, விளக
 கெண்ணெய்படி-ஒன்றுயக்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்

நொச்சி வேலைமேனி நுணு பெருநுதும்பை இவைகள் இலை
 பைவெதுப்பிச சாறுபிழிந்து மிளகு பூண்டு வசம்பு ஓமம்! இவை
 களை வறுத்தரைத்துக்கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்

நீலிவேறுஞ் செவியமு மோர் நிறையாயத் தட்டிப்போட்டுக்
 கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்,—வெதுப்படக்கி அம்மானபச்ச
 ரிசி சங்கனயிலை நுணுசாணுககிவகைக்கு சாறுபடி விளககெண்
 ணெய்படி-ச, வசம்பு பூண்டு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்- அரை பொ
 டித்தொன்றுயக்கலந்து காய்ச்சி மூன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுமண்கணைய பலம்-க0 அதிற பூரம் விராகனிடை-ச
 வாளம் மிளகு லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-2 இவைகளை மை
 போலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை மூன்றுநாள
 கொடுத்தப பத்தியம் பொரி மிளகா நீருஞ்சாதமுங் கொடுக்கத்தீரும்

விஷமாந்தலட்சணம்,

மலமுஞ்சிக்கி வயிறுவலி வாகாயத் திரைந்து தானகழியும்
 பலமாய் நின்று சுரங்காயும் பாங்காயரையின கீழ்குளிரும்
 சுலமா புடலந் தானவியாக்குந் தங்கரப் பிளகை வாரதிபண்ணும்
 நலமா மேனி வாடிவரும் நவினரா விஷமா மாந்தமிதே

மலஞ்சிக்கி வயிறுவலித்திரைந்து கழியும் நின்றுநின்று சுரங்
 காயும் மேனிவாடும் அரையினகீழ் குளிரந்திருக்கும் உடலவியாகு
 கும கையிற்பிளகை தங்கரத்து அடிக்கடி வாரதிபண்ணும்

நி வா த தி

துணை நொச்சி வேளை இவைகளினவோ வேமமம் பொடுதலை
பூண்டு வசம்பு இவைகளைச் சமமாயததடி வெதுப்பிக் கியாழஞ்
செயது சுவகளவு கொடுக்கத்தீரும்

போமாரதலட்சணம்

பாலன பாலு முண்ணுது பண்பாய மயங்கும் வாரதிபண்ணும்
சீல நரம்பு தானபுடைக்கும் சிரசை யசைக்கு மாரதுடிக்கும்
கோல மேனிவாடிவிடும் கூறநதாக மிகவுண்டாம்
மேலவாயு நெஞ்சுலரும் மேவும் விழியுந் தணிந்திடும்

குழந்தை பாலுண்ணுது வாரதிபண்ணும் மயங்கும் தலைபை
யசைக்கும் மார்பு துடிக்கும் மேனிவாடும் நெற்றி நரம்பு புடைக்கும்
கணகுழியும் நாகமிகும் வாயும் நெஞ்சும் உலரும்

நி வா த தி

ஓமத்தை வறுத்ததுபொடித்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலி
லாவது கொடுக்கத்தீரும்—கோழியின் கலவீரலிலிருக்குங் கல நற
சீரகம் லவங்க மிவைகளை யோர் நிறைபா யரைத்து முலைப்பாலிற்
கொடுக்கத்தீரும்—உப்பைச் சட்டியிலவறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு
அதில வேலிப்பருத்தி துமபை வெற்றிலை இவைகளைச் சமமாய
வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து அதில ஆமையோடும் வசம்பு முறைத்துக்
கொடுக்கத் தீரும்

சத்திச்சாரணவேரொன்று ஆமையோடு பூண்டு வசம்பு வ
கைக்கு விராகனிடைக், அரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்
ணெயிறகாய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்—துணை வேலிப்பருத்தி பொடு
தலை வெற்றிலை இவைகளின் வாரடை ஆமையோடு வசம்புபூண்டு
ஓமம் கிராமபு இவைகளைச்சமமாய வெதுப்பிக் கியாழஞ்செயது
கொடுக்கத் தீரும் வசம்பும் மயிலிறகுஞ் சுட்ட சாமபல கிராமபு
சீரகம் நிம்பனிரை பேயப் பிரககமவோ இவைகளைச் சமமாய முலை
பால விட்டரைக்கத்திற கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்

பாலமாரதகுணம்

அறைகிறேன் பாலமாரதம் வயிறுமுதம்

அப்பனே பண்போல நொந்து நாற்றம்

நிறைபுளிப்பாய வயிற்போகும் செவியுநதாமும்

நொவிழியுந் குளிராதுவிடுந் தொண்டைகோழை

நிறைகாமுந் காலவெதுமபுந் குளிருந்காணும்

திக்கத்துமே குழந்தையது பரதனிகும்

முறமையாம பாலமாந்த தோஷநதனை

மொழிந்திட்டா கமலமுனி மொழிந்திடாரே

வயிதாதிப புண்போல நொந்து புளிதகநாற்றமாய வயிறுகழி
யும் கண்குழியுஞ் செவிதாமூந் தொண்டையிற் கொழைகடமும் கை
காலவெதுமபுகுளிருந குழந்தை வாரதிபண்ணிப் பரதவிக்கும்

நி வா த தி

பொடுதலைக்காய இரதபபு வசம்பு பூண்டு மிளகு இவைகளை
ஓநிறையாய வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

செரிய! மாந்தகுணம்

ஒதுமவ்சம்பு பொடுதலைக்காய ஒங்குமபூண்டு மிளகுடனே
மேதுமஇரதப பொடுசமனாய மேவவெதுப்பி யோநிறையாய
கோதுங்கியாழஞ் செய்துமேதான கொடுக்கப்பணிக டானதீரும்
நீதுமவயித்திய சாரமிது யுரையாயுரைத்தோ மடமயிலே

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வயிறுநொந்து குழந்தை சீறியமும்
மாக்கரைத்ததுபோற் சழியும் அரைக்கண் நிதிரையாயத்தூங்கிக்
கேரத்தண்டுபோற் சோரும்

நி வா த தி

வசம்பு சடாமாஞ்சில பூண்டு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் ஆமை
யோடு இவைகளைப் பொடித்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்
வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கிப்பிழிந்ததில் மிளகு வசம்பு பூண்டு
வெதுப்பி யரைத்துக்கலக்கி யதில் நெய் ஒருதுளிவிட்டுக் கொடுக்கத்
தீரும் இஞ்சியும் பெருந்தும்பையுந் தட்டிபெருமை வெண்ணெயில்
வேகவைத்து கொடுக்கத்தீரும் வேரம்மம் கோஷ்டமவசம்புவகை
கஞ்சிராகனெடை-க, கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கட்டுமாந்தகுணம்

மந்திரத்திரைநதுவலித்துக் குழந்தையடிக்கடி மூமமலஞ்சிக்கி
வயிறுகழியுஞ் சறறே பாலுண்ணுந் திகைத்திருக்கும் தூக்கம்போற்
சோரநதுவீழும் சறறிருமல சுரம் கொட்டாவி தலைவலி வியாவை
யுண்டாகும்

நி வா த தி

சீந்திறண்டு களிப்பாக்கு சிவதைவோ கடுக்காய் சுக்கு கடுகு
ரோகணி இவைகளை யெல்லா மோநிறையாயத் தட்டிப்போட்டு
கியாழங்கள் செய்து மூன்றுதினம் கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்

சிறுமணக்கெண்ணெய் படி கால சிறுதத்தி துளசி தகரை கழற்கொடி நொச்சி செம்முள்ளி மணித்தக்காளி சமனாயிடித்துப் பிழிந்தசாறு படி கால சதுரக்கள்ளிப்பால் ஒருகாண்டி கடுகுரோ கணி கடுக்காய் இந்சீரகம் உள்ளி பூண்டு வசம்பு பூசுதப்பண பட டைவேளை வகைக்கு விராகனிடையு-ந் இடித்து ஒன்றுயக்கலந்து பதமாயசகாய்சசி வடித்துக்காலையில் ஒருதுட டெடைகொடுத்தது மாலையிலிளஞ்ச சாமபலுஞ் சுக்குந் கியாழஞ்செய்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

சதுரக கள்ளிப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி அரை விளக்கெண்ணெய் படி-க திரிபலை வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராக னெடை-உ பொடித்துப்போட்டுக் காய்சசி ஒருகாசெடை கொடு தது விலாவினும் பூசத்தீரும், இச்சாபத்தியம்

தலைமாநகருணம்

உடல ஊதிப் புண்போல நோகும் வயிறு பொருமிவலித்துக் குழந்தை துள்ளிவிழும் ஏப்பங்கொட்டாவி விடுந் கைகால குளிர்நம் முகம் வியாகருந் தலைகனத்து வலிக்கும் நாசியில் நீர்வடியும் குளிர் சுரங்காணம்

நி வா த தி

வெதுப்படக்கி பெருநதுமபை வேலிப்பருத்தி வெள்ளுஞ் இவைகளி னிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்ததில் பூண்டு கேசாவரம் சதகுப்பை திப்பிலி வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வறுத்ததரைத் து கலக்கி உள்ளுக்குகொத்து மேலிலும் பூசத்தீரும் பத்தியமில்லை.

தலைமாநகருணம்

அதிகமாய் குழந்தை வாரதிபண்ணும் அடிக்கடி முறுக்கி கொ ட்டாவிவிடும் உடம்பு வியாகரும் முகங்கடுப்பாயிருக்கும் வலிப்புக்க ண்டு காலகை விநைற்கும்

நி வ ர் த தி

வெள்ளை காககண்ணவோ ஓர் பாகங்களவரைத்து முலைப்பாலில் கலந்து கொடுக்கத்தீரும் வசம்பு தைவேளை முடக்கொத்தான திரி கடுகு திரிபலை அமுஞ்சிவோ இவையெல்லா மோர்நிறையாய் தட்டி விளக்கெண்ணெயிறீ டாடு காய்சசி பொருதுடடெடை உள்ளுக்கு கொடுத்தது மேலும்கீழும் பூசத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

சுழிமாந்தகுணம்

சுரங்காயும் இரைப்பு சுவாசம் வீக்கல கக்கலசாணுமகுழந்தை முலைபுண்ணாது நித்திரை செயயாது

நிவாததி

கோடகசாலை துழாய ஆடாதோடை துமைப முதியாகூந்தல சங்கிலை சீந்தில சிறிதிலைசெடி நறுந்தாளி இவைகளி நிலைச்சாறும் விளக்கெண்ணெயும் சமனகலந்து அதிற சாதிககாய திப்பிலி காயம் சடுகு ரோகணி கோரோசனை உள்ளி வகைக்கு ஒருகழஞ்சு பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்

ஈருளளிச்சாறு இண்டினசாறு ஆமணக்கெண்ணெய ஓர் நிறையாயக்கடந்து பதமாயக்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும், இச்சாபத்தியம்.

வீக்கமாந்த குணம்

சுரங்காயும் காதுங்கண்ணும் வீங்கிவற்றும் நாவுபுண்ணாகும் ஷக்காஸ் நோகும் அன்னஞ் செல்லாது.

நிவாததி

பூவாச பழப்பு சவாம்படை சீந்திறகொடி துழாய க்கு ஒமம குப்பை முள்ளி முருங்கையீர்க்கு ரீமுள்ளிச்சாறு வேளை வேர் பிரமியிலை மருடகிழங்கு தூதுளை சிறுசூரிஞ்சான சத்திகசரர டைவோகருஞ்சீரகம் இவைபெல்லாம் ஓர்நிறையாயத்தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும், இச்சாபத்தியம்

முககுமாந்த குணம்

குழந்தை முக்கிமுக்கிச சீதமு மலமுமாயக்கழியும் உடலுருகி மெலிபுஞ் சுரங்காயும் தாகங்காணும் பினகாலவீங்கும்

நிவாததி

ஒமம் திப்பிலி மிளகு உள்ளி ஆமையோடு இவைகளை ஓர்நிறையாய சீலையிலமுடிந்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு வறறக்காய்ச்சி அதிலந்தமருந்தை யரைத்துக்கலக்கி சங்களவு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம் இந்த விபாகிக்கு கஸ்தூரியெண்ணெய்கொடுக்க நனமைபுண்டாகும்.

வாளமாந்தகுணம்

உடல இரைந்து வெளுத்தவற்றிக் குழந்தை புருக்கெடும் கடு
பபு வலிபபு முதலான பலகுணங்கள் காணும்

நிவாததி

ஆடுதிண்டாப பாளைச்சாறும் வேளை மணித்தக்காளி கழற்சி
கரிசாலை துளசி நீலி இவைகளினிலைகளை வோரநிறையாய ஒன்றாய்ச
சோத்திடித்துப் பிழிந்தசாறும் ஆவினெய்யும் வகைக்குப்படி-அரை
ககால, ஒன்றாய்கூட்டி அதில கஸ்தூரிமஞ்சள கோஷ்டம் கருஞ்சீர
கம் கடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-அரை, பொடித்துப்போ
ட்டுக்கலந்து பதமாயக்காய்ச்சி அநதி சந்தி துட்டெடை கொடுத்
தாற பிணிநீங்கிப் பிள்ளையுடல் பருக்கும்

உளைமாந்தகுணம்

மலசலங்கட்டி வயிறுவலித்துக் குழந்தை அலறியழுதுபாலுண
னது மிரண்டுபார்க்கும்

நிவாததி

நாக்கிலாமபூசசி வசம்பு நிம்பவேர உள்ளி காயம் சுத்திசெய்த
வாளம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, ஒருபடி எண்ணெயிற போட்டுப் பத
மாயக்காய்ச்சி வடித்து ஒருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்
தியம்

நாக்கிலாமபூசசி ஈசரமூலி வசம்பு இருசீரகம் நாரத்தம் வோ
பூண்டுதாயம் வகைக்குப்பலம் கால, மணித்தக்காளி சாறுவிட்டா
ட்டி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற கலக்கிக் காய்ச்சி ஒருசிறுகரண்டி
யளவுமுன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும் உப்புப் புளி தள்ளவும்,

சங்கு கொடியேளை ஆடாதோடை கொணறை இவைகளின்
வோ இரந்துபடி காயம் புககின்பட்டை ஓர் நிறையாயிடித்து இரண்டு
படிதண்ணீரிற் போட்டு உழக்காயக்காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்

புலஹரி கருப்புககட்டி ஓர் நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெ
யிறகுழப்பிக்கொடுக்க உளைமாந்தை உட்கரம் எலும்புருக்கிதீரும்
இச்சாபத்தியம்

அட்சரமாந்தகுணம்

அஸ்திபிறகனலேறிக் குளிரசரம் பேதிகாணும் உதும் வாயும்
வெளுத்துப்புண்ணுகும் குழந்தை யுடலமெலியும்

நிவாததி

மணித்தக்காளி அகத்தி சுற்றமுழ ஈருளளி இவைகளினசாறு விளக்கெண்ணெய வகைக்குப்படி-க, காரைபூலாதுத்தி இவைகளின வோ தோலவறுத்தவெந்தயம்வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி உளளுக்குக்கொடுத்த வாயப்புண்ணிலும் பூசத்தீரும். இச்சாபத்தியம்

துத்தியிலே வெந்தயம் ஆடாதோடை துணுயீரக்கு கியாழஞ் செயது கொள்ளவும் துணுயிலே விலவயிலே தைவேளை பொடுத்தலை செம்முளளி ஆடாதோடை வகைக்குச்சாறுப்படி க, அவுரிச்சாறு படி அரைக்கால அரத்தை கடுகு ரோகணி வகைக்கு விராகனிடை க, கடுக்காய விராகனிடை டு, அக்கிராகாரம் வெஞ்சுகிப்பிசின கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள வகைக்கு விராகனிடை-உ, ஈருளளிச்சாறு விளக்கெண்ணெயவகைக்குப்படி-க, பேயக்குமட்டிச்சாறுப்படி அரைக்கால இவைகளை ஒன்றாயக்கலந்து மெழுகுபதமாயக காய்ச்சி ஒரு சிறுக்ரண்டிலீக்ம் மூன்றுநாள உப்பு புளிதளளிப்பத்தியமாயக கொடுக்கத்தீரும்

தோஷ மாந்தத்திறகு

முருங்கப்படை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு வெள்ளுளளி வேப்பெண்ணெய ஓர் நிறையாய ஒன்றாயக்கலந்து காய்ச்சி உடம் பிலும் நாவிலும் தடவத்தீரும் இச்சாபத்தியம்,

ஈருளளியும் முடக்கொத்தாணையும் வெதுப்பிப் பிழிந்த சாறு மூன்றுகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்,

மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டுக்கு,

முடக்கொத்தானிலே மூக்கரை சாரணைவோ இலைகொழுந்து குப்பைமேனிலிலே இவைகளைச் சமமாய அறைத்துவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாயக்காய்ச்சிப் பிள்ளையின் வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும்,

மாந்தம் பாலகிரியைக்கு

வேலிப்பருத்தி ஒருபிடி சுக்கு சட்டமாஞ்சில விளா வசம்பு பூண்டு மிளகு ஆமையோடு ஒமம் சீரகம் ஓர்நிறையாயஒருபடி தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாயக்காய்ச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்

வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஒமம்வசம்பு ஓர்நிறையாய வெதுப்பி பொடித்துப்போட்டொருசங்கு கொடுக்கத்

தீரும வறுதத ஓமம வீராகனிடை - ச, குப்பைமேனி வோப்படை பலம-உ, அரைப்படி தண்ணீர்போட்டு வறற்ககாய்ச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும

மாந்தம்பொருமலவலி செரியாமாந்தததிறகு

வேலிப்பருத்தியிலேச்சாறுபடி அரைக்கால வசம்பு திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்குவிராசனிடை-ரு, வேலிப்பருத்திக்கொழுந்து வீராகனிடை-ச, இவைகளை யரைத்துச் சாற்றிற் கலக்கி முறித்துக் கொடுக்கத் தீரும

பெருந்தாமரை வெதுப்படக்கி பொடுதலை பிரம்பேலிப்பருத்தி துளசி துத்தி அகத்தி இவைகளினிலேகளை வேராரிறையாயிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-கால, பச்சைமஞ்சள சாறுபடி-மா காளி, விளந் கெண்ணையபடி-அரை, ஒன்றையவிட்டு அதில ஓமம் ஆமையோடு சுட்டசாமபல உள்ளி வசம்பு வகைக்குபலம்-கால, இடித்துப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி ஒரு துட்டெடை பெண்ணெயிற்பொரித்த வெங்காரம்பெருங்காயம் வகைக்கொரு பணவெடை மத்தித்து மூன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும இச்சாபத்தியம்,

மாந்தங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்

சிவதேசுக்கு வாயவிளங்கம் வாலமிளகு கடுகுரோகணி சுதகு ஏலம் திப்பிலி இலவங்கம் தானறிதக்கோலம் போஸ்துக்காயவகைக்குப்பலங்கால இடித்திரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்றுதினங்கொடுக்கக் கிராணிமாந்தம் சுரக்கட்டி விஷ தோஷங்கள் இசிவு மாந்தம் சோகை காமலை சுரம் கோழைக்கொட்டாணி பொருடும் தாமமல பித்தகணம் பாண்டுதீரும இச்சாபத்தியம்

அவித்துற்றின் விளக்கெண்ணெய் தக்ரைச்சாறு வகைக்குப் படி-சு, நாயுருவி வைவேளை நாயவேளை கொழுஞ்சி மூக்கரைச்சாரணை இவைகளினவோ வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் வசம்பு ஓமம் கஸ்தூரி மஞ்சளவாயவிளங்கம் வகைக்குப்பலம்-அரை, வெள்ளுள்ளி பல-உ, கருஞ்சீரகம் வெந்தயம் கடுகுரோகணி வகைக்குப்பலம்-சு, இவைபெல்லா மறைத்துக்கலந்துபதமாயக்காய்ச்சி விடித்துக்கொண்டு பிள்ளையின் வயதுக்குத்தக்கதாய்க் கொடுக்கத் துட்டுமாந்தம் கிரிமி சழிகணப் வாயு காச்சல நளிர மாந்தம் பிரளிதீரும தாய உப்பு புளி நீக்கிப்பத்தியமாயிருக்கவும்

கோரோசனை கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் திப்பிலி தேவ தாரம் சநகம் ஏலம் பாசிககாய வெந்தயம் சககுவெள்ளாளி கஸ தூரி வசம்பு ரோகணி பசுசை மூங்கிறேல வகைக்கு விராகனை டை-சு, வெதுப்பிப்பொடித்துச் சங்குப்பிச்சாற்றிலரைத் தொரு படி விளக்கெண்ணெயிற் லுக்கி மெழுகுபதமாக காய்ச்சி கொடுக்க மாந்தம் வயிறுபிச்சம் கழிமாந்தம் நாரைக்கண்ப குளிராகாயச சல இரத்த தொந்தசரம் முக்குகணம் கிரிச்சனம் படசினோஷம் பழங்காயசசல முதலானவைகள் தீரும் இச்சாபத்தியம்

நனாநரி பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி சினறுமுட்டி சிறுமணகது துத்தி வட்டக்கிலுகி உப்பைபண்டைத் திரிகண்ணுப்பூளை இவைகள் வேரும் கொவவைத்தண்டு மரைகது வகைக்கொரு பெருவிளாங் காப் பிரபாணம் விளக்கெண்ணெய்ப்படி-ந, கழுவினெடுத்த கற்ற முஞ்சோறு இரண்டு தேங்காயப்பிரபாணம் ஜாதிகாய ஜாதிபத்திரி ஏலம் மதுரமவெந்தயம் வகைக்குக் கழஞ்சு ௫ கோரோசனை பூண்டு வகைக்கு கழஞ்சு-௨, இவைகளை யிடித்துப்போட்டுஒன்றுயக்கலந்து காய்ச்சிக் கற்றமுஞ்சோறு மொருமரஹ்ரிருக்கிற பத்ததிலீறக்கி கொடுக்க கணமாந்தம் கணக்கழிச்சல ஊதுமாந்தம் ஊதுகனம் காமாலை சோகைதீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை மா புளி வேப்பு துணை வேலிபட்டுத்தி நொச்சி இவைகள் நாககு வகைக்குப்படி ௧ வெள்ளைப்பூண்டு திப்பிலி ஒமம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௩, இடித்கொருபடி தண்ணீரிற் போட்டு கியா முஞ்செய்து ௩, நாள கொடுக்க ஊதுமாந்தம் பேரமாந்தம்செரியா மாந்தம் கட்டு மாந்தம் சத்திமாந்தம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இஞ்சி சங்கு சினனி பொன்னாறாணி கரத்தவகைக்குச்சாறு படிக்கால் சிறுமணக்கெண்ணெய்ப்படி கால் ஒன்றுயக்கலந்து காய ச்சி ஒருகரண்டிவீதம் கொடுக்கச் சகலமாந்தமுந்தீரும், விளக்கெண் ணெய்ப்படி கால் மணித்தக்காளிச்சாறுபடிக்கால் வெங்காயச்சாறுபடி கால் ஒன்றுயக்கலந்து காய்ச்சி அதிற் கடுகுரோகணி விராகன் ௧, வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு ஒருகரண்டிவீதம் கொடுக்கமாந்தம் உட்காய்ச்சல கணைக்காய்ச்சல வாய்ப்புண மூலசுக்கு வகைக்கழிச் சலதீரும் இச்சாபத்தியம்

கஞ்சாங்கை ரை பிரமி துளசி பழம்பாசி குட்டின்னா வல்லா ரை சீந்தில்தண்டு வசம்பு கடுகுரோகணி வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-சு, இவையெல்லாத் தடி அரைக்காற்படி விளக்கெண்

ணையிறபோட்டுப் பதமாயககாய்ச்சி கொடுக்கச் சகலமாநதங்களுந
தீரும் இச்சாபத்தியம்

மணித்தக்காளி வோரிலைததாமரை அலிரி புறகு இவைகளி
னிலைச்சாறு சிறுமுணுககெண்ணெய வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய
கலந்ததிறசங்கு சிறுமுணுககு நாவல நன்னரி கருந்துளசிபாப்பாட
கம் மேனிகவுதுமபை இவைகளின் வோ வகைக்கொருபிடி கடுக
காய்ப்பூ அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில செண்பகப்பூ லவங்கம் செவியம்
கடுக்காய வாலமிளகு கண்டு பரங்கிலிங்கம் மனோசசிலைவாளம் பூரம்
கெந்தி வகைக்கு விராகனிடை-க, இவையெல்லாமிடித்துப்போட்டு
மெழுகுபதமாய காய்ச்சி வடிகுமபோது அதிற் புணுகு கஸ்தூரி
வகைக்கு விராகனெடை-க, பொடித்துப்போட்டுவைத்துக்கொண்டு
இருகழஞ்சுவீதம் குழந்தைக்கு யேழுநாள கொடுத்தது மாதாஉப்பு||
புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்து பின் யேழுநாளதளளி பிள்ளைக்கும்
தாய்க்கும் ஒமந்தேயத்துத் தலைக்கு நீரவாக்கச் சகலமாநதங்களுந
அதிக பேதிகண்டு மூச்சசையாறாசகைத்தடிப்போட்டு கியாழம்
வைத்து கொடுக்க நிற்கும்

மணித்தக்காளி துளசி துத்தி பிரமி விலவம் வல்லாரை கையா
ந்தகாரை பொடுத்தலை துணு புறகு சங்கு இவைகளின் இலைச்சாறு
விளக்கெண்ணெய வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்கலந்துஅதிறகடுக்காய
தானறிககாய சுக்கு திப்பிலி ஆமையோடு அரத்தை ஒமம் வசம்பு
கஸ்தூரி மஞ்ள வகைக்குப்பலம்அறை, சாதிக்காய விராகனெடை
க, இவைகளை பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய காய்ச்சி வடித்து வய
துக்குத் தருதப்படி கொடுக்க மாந்தம் அடசரம் கணம் மேகம்
வெட்டை தீரும்.

கண் வகுப்பு.

பாரப்பா கணவகுப்பு பதினெட்டாகும்

பாடினா வாதகணம் பித்தகணமோடு

நேரப்பா சேதமகணம் மாந்தகண மினனம்

நீக்ககணஞ் சூலைக்கணம்பிரளிக்கணந்தான

சாரப்பா ஊதுகணம் சுழிகணந்தான

சாரவான மாகணமும் வரடகணந்தான

கூரப்பா கொதிப்புகணம் பிறக்கணந்தான

குறிப்பறிவா யையெந்து கணமுமாமே

மாந்த முதிர்ந்து வாதகணம் பித்தகணம் சேஷமகணம் மாந்த
கணம் நீர்ககணம் சூலைக்கணம் பிரளிக்கணம் ஊதுகணம் சுழிக
ணம்

மாகணம் வரடகணம் கொதிப்புகணம் பிறககணம் வீக்ககணம்
ஆமககணம் தேரைககணம் முககுக்கணம் மூலககணம் போரககணம்
இரத்தககணம் விஷமாந்தகணம் ஊதுமாந்தகணம் அந்தககணம்
மந்தாரகணம் எரிகணம் என உரு-கணங்கள் பன்னிரண்டாண்டு
மட்டுவ குழந்தைகட்கு வரும்

வாதகணத்தின் குணம்

உடலகணத்து குழந்தை புனைந்திருமும் இரைப்பு நாவறட்சி
தாகம் சுரம்பிசி மந்தம் நீர்ச்சுருகு சுண்ணு மலவகருகும்

பித்தகணத்தின் குணம்

குழந்தை மஞ்ளப்போற கழிபும நாகும் கடைவாயும் புண
னாகும் உடலெரிச்சல சுரம் தலை கிறுகிறுப்பு மயக்கங்காணும்.

சேஷமகணத்தின் குணம்

உடம்பிறினைவு சொரி கைகாலில் வீக்கம் வாயநாற்றம் வெப்பு
இருமல கோழை ஆறுததவனங்காணும் கீழ்வாயும் மேலவாயும்
வெடித்துப் புண்ணாகும்

இவைகட்கு நிவாததி.

பருளளி எலுமிச்சம்பழம் கோவை வல்லாரை மாசிப்பத்திரி
விலவம் குட்டிவிளா இவைகளினசாறு அத்திப்பால ஆலம்பால
முலைப்பால ஆவின்பால வெள்ளாட்டினபால ஆவினநெய் கொம்புத
தேன வகைக்குப்படி அரை தேன்காயப்பால படி-க, சந்தனம் அறு
கங்கடடை வெட்டிவோ விலாமிச்சமவோ வகைக்குப்பலம்-க, இடி
த்து உறப்படி தண்ணீர்போட்டு அரைக்காறப்படியாய வற்றவைத்து
வடித்து ஒன்றாய கலந்து நெய்ப்பதமாய காய்ச்சி அதில் சாதிககாய
சாதிப்பத்திரி திரிபலாதிச சடாமாஞ்சில் அக்விடையம் மாசிக்காய
வகைக்குப்பலம்-க, இடித்து வடிகட்டின தூளைப்போட்டு கிண்டிப்
பதமாயகாய்ச்சி ஒரு கரண்டிவீதம் புளி உப்புத்தளளி ஒரு மண்ட
லங்கொள்ள உரு-வகை கணங்களும் தீரும் தேகங்குனிரந்துபொன
போலாகும்

சீரம் விலவப்பத்திரி வெங்காயம் வெந்தயம் இவைகளை ஓர்
நிறையாய் வெப்பி கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்
தியம்.

சிறுபுள்ளடி கழற்கொழுந்து அடூரி சாணக்கி பொட்டுலைவகை
கரு ஒருபிடியை நையநறுக்கி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெயிலில்
வைத்து உளஞ்குங்கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்தீரும்

விலவம் அலுரி ஈருளளி கடுககாய இவைகளைத் தட்டி விளக
கெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

பொன்னாக்காணிவோ புளியீராகு வேப்பீராகு வகைக்கு ஒரு
படி கோழிப்பவரைவோ பலம் அரை நறுக்கி விளக்கெண்ணெயிற
போட்டு சூரியபுடம் வைத்து கொடுக்கத்தீரும்

சடுகட்டாருநுநீரகம் கடுகுரோகணி காட்டு மலனிகை இண
டிலை ஈருளளி உசிலிலை இவைகளைத் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற போ
ட்டு காய்ச்சி முலைப்பாலிறகலந்து கொடுக்கத்தீரும்

கோஷ்டம் சண்டகப்பூ வெங்காயம் அவிரி நிலக்குமிழ் கடுகு
ரோகணி விலாமிசக கிராமபு இவைகளை ஓர் நிறைபாயத்தட்டி நல
லெண்ணெயும் நெய்யும்ஒன்றாயக்கலந்து அதிற்போட்டுப் பதமாயக
காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்

கணமாநதகுணம்

பாலன தேகமினைக்கும் பொருமல வரந்தி வாயநீர் தலைசுழற்
றல சோபதாப மசத்திராணம் வயிறு இரைந்து பாசிபோற் றுழியும்
விழிசுழலும் நாவுலரும்.

நிவாததி

நொச்சிதுளசி முசமுசுகை வகைக்கொருபிடி இலையைப்பிட்டு
டவித்துச் சாறுபிழிந்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும் புறகு புளி
நொச்சி மா வேம்பு லேலிப்பருத்தி பொடுதலை கருவேப்பிலை நார
தனத் சங்கு அவிரி பொன்னாவரை இவைகளின் இலை நாகு வகை
க்கு ஒருபிடி சட்டியிற்போட்டு கடுகுரோகணி இரதபபுஷுமரஇவை
களைச் சீலையில் முடிந்துபோட்டு வெருபடி தண்ணீர்விட்டு வறறக
காய்ச்சி வடித்து அதில் மேறாடி மருந்தை அரைத்து கலக்கி
கொடுக்கத்தீரும்

புளளடி பொடுதலை தகரை மிளகு தக்காளி கருநொச்சி பழம்
பாசி ஈருளளி இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் பூண்டு வசம்பு
வகைக்கு ஓர் நிறைபாயக்கலந்து காய்ச்சி காலையில்கொடுத்து காலே
யிற கசுக்கு ஒம்ம பொன்னமுட்டைவேளை ஏனம் திப்பிலி திப்பிலி
மூலம் சமனெடையாயத் தட்டிப்போட்டுக் கியாழங்கள் செயது
கொடுக்கத்தீரும்

வல்லாரை பிராமி செருப்புடை நீர்முளளி மணித்தக்காளி இலை
முசமுசுகை எருமைத்தக்காளி துளசி கோழியவரை நொச்சி

டடி இவைகளினிலே பைக்கொருசிறி இடித்துப் பிழிந்தாறுபடி-
கால விளக்கெண்ணெய்ப்படி-2, குமட்டிநகாயசாராறுநுள்ளிசாராறு
வகைக்கொருசிறிவகை ஒன்றுபக்கவந்து பிடுகுததில காரகோல
ரிசி வசம்பு பூண்டு கருஞ்சீரகட வகைக்கு விராகணைடை க பொடித்
துப்போடபி மெழு குபதமாயசாராபச்சி 5 கொடுக்கத்தீரும் இரகான
குக்கும இச்சாபததீயம்

வேஷிப்பருத்தி வெள்ளைசாம்பலை குட்டி நோ வேளைவோ வச
ம்பு பூண்டு இவைவகைததடம் எந்மாவெண்ணெயிறு போட்டுக்காய
ச்சி வடித்து முலைப்பாலிற் சோதனை கொடுத்ததீரும பததியிலலை

விளக்கெண்ணெய் நுண்ணிலைச்சாறு நுள்ளிசாராறுவகைக்குப்
படி-3, விலைக்கொழுந்து இவ்விருபிடிக்குஞ்சீரகம் கொரித்தவெண்
காரம் வகைக்கு விராகணைடை-2, நடுக்காயவிளக்கெண்ணெய்-3, பொ
டித்துப்போடபி பதமாயசாராயச்சிவடித்துக் கடுமத்திய மாயக
கொடுக்கத்தீரும்

வெள்ளாட்டுப்பாலபடி-2, விளக்கெண்ணெய்ப்படி-3, திருக்குள
ளிப்பால பலம்-3 இண்டங்கொழுந்து படி-3, செண்பகப்பூஅதிமது
ரம் சாதிககாய வகைவகை ஏலம் வெள்ளுள்ளி சாபத்திரி நுள்ளி
சீரகம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு விலாமிச்சு வெட்டிவோ நண்ணி சிறு
நாகப்பூ பூலாக்கிழல்குமேகாரோசனை கடுக்காய கடுகுரோகணிகோஷ
டம் பச்சைக்கேசரம் வகைக்கு விராகணைடை-2, இவைகளைப்
பொடித்துப்போடபி பதமாயசாராயச்சி வடித்துக்கொண்டு எண்
னெய்யும் முலைப்பாலுங்கலந்து ஒஞ்சுவது கொடுக்கத்தீரும் இச்சா
பததியம்

வாலமிளகு பூண்டு ஓமம் வசம்பு கிராமபு செண்பகப்பூ சரி
நிறையாயதுவகி பொடுதலைச்சாற்றால் நாலுராமமரைத்துச் சுண்
டைக்காய பிரமாணம் மாகத்திரிசெய்துக்கொண்டு மேற்படி சாற்றில்
முன்றுநாள்கொடுக்கத்தீரும்

ஊதுமாந்தகணத்தினை குணம்

குழந்தையுடல் கண கால வீங்கும் நாவுபுண்ணாகும் சுரங்கா
யும் அன்னந்தண்ணீர்செல்லாது காலகைச்சோரும் சுவாசம் மிகுதி
யாகும்

நிவர்த்தி

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி சரிப்பான கரத்தை மாதுளம்பழம்
வல்லாரை வட்டத்திருப்பி பாபாடம் ஒலித்தாமரைக்கிழங்குசெக

தாமரை கண்டங்கத்திரி செங்கழுநீராகிழங்கு சூரததாவாரை முருககு இவைகளினசாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-கால, விளக செண்ணெய்படி-சு, ஒன்றாய்க்கலத்தில் இண்டமவோ காயம் வச மடி ஏலம் வெட்பாலையிரிசி முததககாசு விளாமபிசின் மதுக்காரைப பிசின் இலவம்பிசின் செங்கதகாரிப்படடை மாசிக்காய கமிககாய அதிவிடையம் வாலமின்கு சாதிப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-கால, இடித்துப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஒரு துட டெடையாய மூன்றுவேளை உப்புப்புளி நீக்கிக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சார்பத்தியம்

நாயவேளைவோ கரிப்பான சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிறகலக கிக்கொடுத்து நீரமுள்ளி சுட்டசாமபலை கரிப்பானசாற்றிற்கரைத்து மேலிறப்பிவைத்திருந்து மாலைபில வெநீரில ஸநானஞ் செயவிக்கத் தீரும் இச்சார்பத்தியம்

நீரககணமாந்த குணம்

குழந்தை இருமும் முக்கில நீர்வடியும் இடையில சுரங்காயும் வயிறுபொரு வியிரைந்து பலவிதமாய்க் கழிச்சலும் தலைப்புரட்டல் மயக்கங்கரணும் உடம்பு முகங்கண்ணோரும்

கி வ ர த தி

அதிமதுரம் செண்பகப்பூ ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி வெட்டிவோ கோஷ்டம் மாசிப்பச்சை விலாமிச்சமவோசமனகூட்டி ஆதண்டைச்சாற்றால் ஒரு சாமமரைத்துக் குணறிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டு ஒருண்டையை முலைப்பாலிறகொடுக்க மாந்த மெட்டும் குடற்படுவன நீரப்பாடு கொப்பப்பாடு நாவாட்சி சுரம் சூலை பெரிவு வெப்பத்தோஷந தீரும்

சிறகிமாந்தகணத்தின்குணம் அதேவ்ஷமாந்தகணம்

உந்தியிற கணலேறி நரலவெந்து புண்ணாய உடலாகி யந்தமும் தீப்போற்காயும் சுவாசம் மேலநோக்கி இளைக்கும் குழந்தை திககு முக்காடி மயமாகும்

கி வ ர த தி

அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதிசண்பகப்பூ மாசிக்காய இலவங்கப்பூ வகைக்குப்பலம் கால, கலவத்தி லீட்டு வெட்டிவோ மாசிப்பத்திரி கருந்துளசி விலாமிச்ச இநதநால வகை மூலிகைச்சாற்றால் இரண்டு சாமமரைத்து குணறிபோ லுண

கூடசெயது நிழலிலுலாததிககொண்டு மாசிபபதநிரிக கியாழத்தில
ஒருணடை கொடுக்கத்தீரும்

இலவங்கப்பூ கியாழத்திலிட மாந்தசரம, வாந்தி மந்தநதீரும்
முலைப்பாலிலிடக குடற்படுவன நீர்ப்பாடு மாந்தம கரப்பன நாவர
டசி வயிறெறிவு அன்னவிடாய சுரமமாந்தம உப்பிசம இரும்வதீரும்
நீரககணத்தின குணம்

சுரம விட்டுவிட்டுக்காயும் மிருத தாகம் வியாவைகாணும்மகண
குழியும் நாகு வாயவெடித்துப் புண்ணாகி வரளும் தண்ணீர்போற
கழியும் தலைசுழலும் வயிறுநோகும் கைகாலசோரந்து குளிரும்
முகங்கால புறங்கை மினுமினுப்பாயிருக்கும்

நி வா த தி

சாரணைக்காய, மூக்குரட்டைக்காய, டொடுதலைக்காய, திரிகடுகு
துளசி சீரகம் ஓநிறையாயத தட்டிப்போட்டு கியாழஞ்செயது
கொடுக்கத்தீரும்

சுழிகணத்தினகுணம்

நளிரசுரம சுவாசங்காணும் கண்பஞ்சடையு : உச்சகுழியும்
நெஞ்செரியும் உடலநொந்து குழந்தை அயரும்

வேறு

சுவாசம் இரும்லகாணும் முகம் மாப்பு புடைத்துக்காணும்
வயிறு ஈரல நெஞ்சு தொண்டை நாவுவெந்து புண்ணாகும் குழந்தை
முலையுண்ணுது அலறியமும் காலகை குளிரும் வயிறு பொருமும்
சுரங்காயும் கண்சொருகும் நாவுவரளும்

வேறு

நெஞ்சிறகப்பங்கட்டி இரும்பு இளைப்பு மயக்கங்காணும் மாப்பு
சுழியாய வாங்கும் வாயில நுரைதளளும் வாந்திபண்ணும் சுரங்கா
யும் சுழியும் முகம் மஞ்சள்போலிருக்கும் கலைநோகும்

நி வா த தி

செண்பகப்பூ விராகனிடை-30, சாதிபபதநிரி கோரோசனை
வகைக்கு விராகனிடை-2, பொடித்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற
போட்டுச சற்று கொதிக்கவைத்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்கத்
தீரும் இச்சாபத்தியம்

வெங்காயம் வசம்பு உசிலம்பட்டை ஓநிறையாயதட்டித்தண்
ணீரிற்போட்டு கியாழஞ்செயது கொடுக்கத்தீரும்.

இரண்டு கண்டங்கத்திரி இம்பூரல இவைசளினைவோ கடுக்காய ஓர் நிறையாயத்தட்டி கறப்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு சூரிய புடம வைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்

குன்றிமணி கிலுகிலுப்பை முசுமுசுகை துளசிகூவின இவை களின் வேரைத்தட்டிவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டு சூரிய புடம வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும், ஈருளளியும் சிவக்க வறுத்ததுருசுமஓரிடையாயத்தட்டிக் கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் இலுப்பைப பிண்ணாகைப்பொடித்துப்போட்டு வடிக்கடிக் கொடுக்கக் கீழம்போகும்

தூதுவேளை துளசி நுணு சங்கு இரண்டுபொடுத்தலைசெம்முளளி சீரகம் ஓர்நிறையாய டசுவின நெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும் குப்பை பேனிச்சாறும உப்புசலந்து வேப்பெண்ணெயில் மத்தித்து மூன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும்

கடுக்காய காட்டுமல்லிகை கற்றாழை வெந்தயம் சீரகம் சாரணை ஈருளளி ஓர்நிறையாயத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்

நுணு சங்கு இரண்டு புண்டு உபுடுத்தலை செம்முளளி இவைகளின் சாறுமநெய்யும் ஒன்றுயக்கலாது பதமாயக்காய்ச்சி வடித்து கொடுக்கத்தீரும் நந்தியாவுட்டம் நாபத்துளசி சிவக்கை காட்டு மல்லிகை துளசி தூதுவேளை இவைசளினை வேரைத்து வகைக்குப்புண்ணைக்காயளவு கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை சினனி மணித்தக்காளி கொட்டைக்காரதை குப்பைமேனி கோழியவரை சமனையிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-ற, ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற கலந்து மெழுகு பதமாய வடித்து ஒரு துட்டிடைக்கொடுக்கத்தீரும் கடுமபத்தியம்

கறகடகச்சிங்கி சந்தில் சீரகம் விலவோரம் அதிவீடையமக்குது ரோகணி கண்டங்கத்திரி முசுமுசுகை முளளி தூதுவேளை திட்பிலி ஓர் நிறையாயத்தட்டித் தண்ணியிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சூலிக்கணத்தின் குணம்

நீருஞ்ச வாய தொண்டைநாவு வெந்துபுண்ணாகி இருமல்கவாசம் வயிறுப்பு பொருமல்கண்டு குழந்தை பூலேபுண்ணாது முகம் நாறும்.

நிவர்த்தி

துளசி, நிலத்ததுளசி, கஞ்சாங்கோரை மாசிப்பத்திரி விலவபுள
ளி, இவைகளி ஈசாறு வகைக்குப்படி ஆரைக்கால விளக்கெண்ணெய
படி கால திரிக்கு ஸீராகனிகை-உ, வறுகதுப்பொடித்து ஒன்றாய
கலந்து அதில் தேனவிராகனிகை-உ, வீட்டுப்பதமாட சாய்சசி வடி
த்து இரண்டு விராகனிகையாய கொடுக்கத் தீரும்

பகா கணத்தின குணம்

முதம் புறந் தால் புறங்கைமினுக்கும்வழி வெளுக்கும் உடலவெ
துமபும நாவு உதடு புண்ணுக்கும் குருதை மடங்கு

சிறுகிசைவோ விஷணுநாந்தி கீழ்க்காய்கெல்லி சிறுபூளைவெது
ப்படக்கி சீர்தில் ஆடாதோடை இவைகளை டோர் நிறையாய் நறுக
கிச சட்டியிற்போட்டு இளவருப்பாய் வறுத்துத்தண்ணீர் விட்டு கியா
ழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

பிரளிககணத்தின குணம்

வயிறுபொருமி யேபமுண்டாகும் உடலபுண்போல நொந்து
குழந்தை துடித்தேன்கி யமுதலறும் மர்ப்போல மலங்கழியும் வேறு
மலங்கடடி வாசிற் பொறுமி யடிக்கடி முககுட குடலைப்புரட்டி வலிக
கும் முலையுண்ணுது நாவுலரும் மேலமுச்சு இளைப்புகாணும முத
துப்போல முகக்கி நீர்வடியும் முத்ததில் மஞ்ஞா டணரகும்

நிவர்த்தி

அவித்தூற்றின சிறுமணை ரெண்ணெய்படி யொன்றில்-உ,
பேயக்குமட்டிக்காயும்-உ, படி வெங்காயமு மரிந்துப்போட்டுக்குரு
சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள வகைக்குப்பலம்-அரிசகால், கடுகுரோகணி
பலம் அரைக்கால் இவைகளை பொடித்துச்சோத்துப் பகமாயக்காய
ச்சி ஒருதுட்டெடை கொடுத்துப் பத்திரம் நீக்கஞ்சி கொள்ளத்
தீரும்.

பிறககணத்தின குணம்

வயிறுபொருமி பசுமையாயும் தோயத்ததயிர்போ லும் கழிபும்
துக்கமிக்கும் பாலருந்தி வாரதிபண்ணும் சாங்காயும் விழிசொருகும்
குழந்தை கைகால் சிலவென்று இருக்கும் தலையைப் புரட்டும்.

நி வா த தி

வல்லாரை கோழிபவரை கஞ்சாங்கோரை சானகிப்பூடு வேளை
ஒறைப பேயமிந்நடி இரட்டைப்பேய மிரட்டி துடரி சிறுபுள்ளடி
இவைகளை ஒளவாயிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-க, ஒன்றாய்க் கலந்த
திற காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் வசம்பு வகைக்கொரு கழஞ்சு
பொடித்துப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாள்கொள
ளத்தீரும்

வாடகணத்தின் குணம்

சரீரமெல்லாம் சிவந்தும் நெஞ்சுதுடிக்கும் குழந்தை புகைந்
திருமும் நாவுகறுக்கும் வயிற்றெரியும் வேறுநாககில மஞ்சளாயும்
வெண்மையாயும் முடகளும அதினிலில் மூன்றுவெடிப்புத் தோன
றும் இரும்பு சளிபும் மிகுந்த துகை மயக்கங்காணும் முகம் மஞ்சட்
கூத்திருக்கும் உடல் வறறும்

நி வா த தி

ஆமணககெண்ணெய் ஆனீன்பால் வகைக்குப்படி-க, கீழ்க்காய
நெல்லிச சாறுபடி அரைக்கால் அதிமதுரம் கடுக்காய தானறி சுக்கு
விஷ்ணுகநதைவோ துளசி தூதுவேளை வகைக்குப்பலம்-கால் இள
நீர்விட்டரைத்துச் சோத்துப் பதமாயக்காய்ச்சி இரவிற சோறுண்ட
தின்பின் ஒருகரண்டி எண்ணெயுண்டு உறங்கக் காலையில் வயிறு கழி
பும் அப்பால் மேற்படி எண்ணெய்காசெடையாய்ச் சாப்பிட்டுவந்த
தீரும் முள்ளிவோ செவ்வள்ளிக்கிழங்கு தண்ணீர்மீட்டான முசு
முசுகை தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி கம்பிப்பிசின் கருஞ்சீரகம்
நற்சீரகம் திருகு கள்ளிவோ மணித்தக்காளி பூடு வசம்பு வகைக்கு
விராகனிடை-க, விளக்கெண்ணெயிற போட்டுப் பதமாக்க காய்ச்சி
உள்ளுக்குக்கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்தீரும்

கொதிப்புக்கணத்தின் குணம்

நெஞ்சமில் வங் கொதிக்கும் நெற்றி வியாக்கும் பஞ்சுபோல
கண் வெளுக்கும் இரும்பும் தலைவலிபுங்காணும் குழந்தைக்குரல்
கமழும்

நி வா த தி

ஆமணககெண்ணெய் எலும்புச்சம்பழம் இலந்தை வெங்காயம்
வகைக்குச்சாறுபடி-கால், கருஞ்சீரகம் பலம் கால் கற்றாழஞ்சோறு
பலம்-க, ஒன்றாகக்கூட்டிக்காய்ச்சி கற்றாழஞ் சோறு சிவந்தபத்தில

வடிதது அநதி சநதி காறகரணடிவீதவ கொள்ள ஁ணை-கடி, அததி
சுரம அததிவெடை மேகசுரம பித்தவெடைதீரும் சிறியோருக
கும் ரியோருககும் உபயோகப்படுத்தலாம்

அநதகணத்தினகுணம்

மூளையிற கணலேறி யுடலவெதுமபும ராவுலரும் விழிவெளுக
கும் முகம் மஞ்சளநிழமாக மிணுககும்

நி வ ர த தி

சிறுகீரை காணி பூல அபுரி இவைவாளினவோ தேற்றுகிற
கடுக்காய வகைக்குப்பலம் க, அரைத்து ஆயின வெண்ணையில் வே
கவைத்து வடிதது மூன்றுரூட கொடுத்தது மேற்படி மருந்துகள் மூ
லைப்பாலில் அரைத்துத் தலையிற பூசிவரத் தீரும்

மந்தாரகணத்தின குணம்

வயிறுஊதி சுரம் மயக்கம் சுவாசங் காணும்

நி வ ர த தி

நாயுருவி கரிசலாகுண்ணி வல்லாரை கவுதுமபை கண்டாகத்
திரி நொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால விளக்கெண்ணை
படி-க, வெள்ளாளி திரிக்குத் திரிபலை வகைக்குப்பலம்-க, இவை
கப்பூ வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை உ, பொடித்துப்போட்டு சிவந
தபதமாயக காய்ச்சி வடித்து கொடுக்கத் தீரும்

எறிகணத்தினகுணம்

உடலாதிநதமும் எரியும் வாயவழி சுவாசம்போகும் வாய்ரீ
வடியும் குழந்தை உலறியமும் நித்திரை கொள்ளாது

நி வ ர த தி

தென்னங்குருமபை ககரை வகைக்குச் சாறுபடி கால பழம்
பாசிக்குமரி மஞ்சனத்தி ஈருாளி இவைகளின் சாறு விளக்கெண்
ணையவகைக்குப்படி அறை ஏலம் இலவங்கைப்படடை கோஷ்டம்
நறசீரகம் சந்தனம் அநிமதுரம் வகைக்கு கழஞ்சு அரைப்பொடித்து
ஒன்றுக்கலந்து பதமாய காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொள்ளத்தீரும்
மற்றகணங்களுநதீரும் இச்சாபத்தியம்

ஆமகணத்தினகுணம் இதுவே சீதகணம்

சாமந்தோறு முடலவெதும்பி நாளுக்குநாள் தேகம் ஷற்றும
தாக்கிமும் பசிமந்திக்கும், வயிறுபொருமி இரைந்து கழிபும், சுவாச
மிகும் கால குளிரும், குழந்தை கணவிழிபாது அயரும் திடுக்கிட
டெழுந்து சீறியமும் மூக்குயரும் புருவஞ் சுழிகும்.

நி வா த தி

இரண்டபனோ தண்ணெசுரையபடி, குமிழமாசிபபததி புருகு
கிலத்தளசி உளளிமுடகவொதநான தூதுளி நுண வால லை கரு
ராகுகாரை இவைகளினசாறு வநகருப்படி உல விளகொண
னெய படி-க, ஒன்றாடக கலந்திற சாதிகராய ஏலம் கிராமபு கடுகு
ரோகணி கடுக்காய வாலிளகு ஓமம் வசம்பு ககரு வகைக்குப்பலம்
க, வறுத்தப பெட்டி தற்பு பேட்டு பதமாய காய்ச்சி வடித்தொரு
கரண்டி வீதம் அஞ்சுள்ள கொடுக்கத்தீரும் வேலிப்பருத்தி கோழி
யவரைகிளுவை பொடுத்தலைகளி சிவகை இவைகளவோ வெளுசசி
பிசின வசம்பு உளளி கடுகு ரோகணி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகை
கொரு கழஞ்சு தட்டி ஆமணக்கெண்ணெய வெள்ளாட்டுபாலும்
ஒன்றாய கலந்தி போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைசாரம்பிற றடவி
குழந்தைக்கு முலைகொடுக்கத்தீரும் இச்சாபபதிபம்

நீராமககணத்தினகுணம்

தண்ணீருஞ் சேதமுமாயும் பரசை மஞ்சளபோலும் குழந்தை
கழியும் கண்ணீலதீரும் பிளையும் வடிபுமமவகமுடி கடுப்புகாணும்

நி வா த தி

எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் ஆவினவெண்ணெயைச் சட்டியி
லுருக்கி மணித்தக்ககாவி கொட்டைபாகளவு அரைத்துப் போட்
டெரித்து பதத்திலிறக்கி ஒருகாசளவு ஐந்துநாள கொடுக்கத்தீரும்
பெரிய பிள்ளைகட்கு தூட்டெடை கொடுக்கவும்

பேராமககணத்தினகுணம்

கைகாலகுளிரும் கணவனையமாகும் சுரங்காயும் குழந்தை வான
திபண்ணும் திடுக்கிடேன்கும் வயிறு பொருமி கழியும் சோரும்
முலையுண்ணுது சீறி வெருவிப்பாக்கும்

நி வா த தி

துமபை பொடுத்தலை கொஞ்சி இவைகளினவோ திப்பிலி சீரகம்
ஓமம் இரதுப்பு வோநிறையாய நாழி ஆவினமோரி லரைத்து கலக்
கிகாய்ச்சிக்கொடுக்க வாயுபோம் கணந்தீரும்

முககுணத்தினகுணம்

குழந்தை படிக்கடி வானதிபண்ணும் முலையுண்ணுது சோரும்
மலத்தில் விழும் நாக்கு வேகும சுரம் தலைவலி நடுக்கம் வாந்தினாரம்

டசி தாகனநாணும சநதுப பொருநதுகள உளையும்முககிசீதமு மல
முமாயக்கழியும் ஆரனவாய கடுததுத தீபபோலெரியும் அடிததள
ளும் மேனிகறுதது வறறும்

நி வ ர த தி

குமரிசசாறு முலைப்பால வகைககுப்படி கால எலுமிச்சம்பழச
சாறுபடி அரைக்கால விளசெண்ணெய்படி-ச, விலவம் விலாமிச்ச
விஷ்ணு காரதி முததக்காச வோரிலைத்தாமரை முருங்கைவித்து
துளசிவித்து சோங்கிலவம்பிசின் கோஷ்டம் அதிமதுரம் அக்கிரா
காரம் தாளிசபத்திரி வகைக்கொருபலம் வறுத்திடித்துப்போட்டுப
பதமாய காய்ச்சி வடித்து ஒரு துட்டெடை வீதமூன்றுநாள் காலே
யிறகொடுத்து மாலைபில இரண்டநதண்டைக் கண்டங் கண்டமாய
நறுக்கி ஊதிக கார்படி தண்ணீர்வாங்கி அதிற் சீரகத்தைப் பொரித்
துப்போட்டு வறறவைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்
தியம்.

ஏழுதடவை நழுவின கற்றழுஞ்சோறு வெந்தயம் எலுமிச்சம்
பழச்சாறு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி கொடுக்கத் தீரும்

மூலகணத்தின் குணம்

வாதபித்த மதிகரித்து குழந்தை சீத இரத்தமாய கழியும் ஆச
னங்கடுத்துளையும் காய்ச்சல வயிற்றிரைச்சல விடாததலைவலிகாணும்
முகங்கருகுஞ் சிவக்கும் அடித்தளளும்

நி வ ர த தி

சீரகம் அதிவிடையம் கடுக்காய் சுக்கு பரங்கிப்படடைக்கச்சா
சுந்தனத்தாள சாதிப்பத்திரி நெல்லிவற்றல சிறுமுட்டிசெம்பருந்தி
விலவம் விலாமிச்ச இவைகளினவோ வகைககுப்பலம் ச, கற்கண்டு
பலம்-உ, பொடித்து ஐந்து ால ஆவினெய்யிற்போட்டு லேகியஞ் செ
யது பாகுளவு ஏழுநாள் கொடுக்கத் தீரும்

பழம்பாசி சமூலம் வெள்ளாட்டுப்பாலிற போட்டுக் காய்ச்சி
வெந்தயின் வடித்து அதிலொரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து சாறு
கொடுக்கத்தீரும்

அதிமதுரம் சீரகம் ஏலம் பெருமாததுப்படடை இவைகளைஓர்
கிறையாய் கழுவேலம்படடை கியாழத்திலரைத்து வெள்ளாட்டுப்
பாலிற கொடுக்கத்தீரும் இம்மூன்றும் இச்சாபத்தியம்

கணகக்ருபு பொதுப்பிரயோகம்

கலரா கிராமபு லவங்கப்பத்திரி செவியம் திப்பிலி அதிவிடை யம் தானறி கருஞ்சீரகம் அகராகாரம் கடுஞ்சீரகணி சாதிககாய சாதிபத்திரி கற்கடகசுகிவகி குரோசாணி கஸ்தூரி பூரகம் சீரகம் கோரோசனை குங்குமப்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாய்கலவத்திலிட்டு இஞ்சி கைபாநதகரை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கொருசாமமும நாரததங்கனிச சாற்றால் மூன்றுசாமமு மறைத்து பயறளவா யுண டைசெய்து முலைபாலிற கொடுக்க எடசி நீர்ப்புள் பறவைதோஷம் நளிர்சுரம் கழிச்சலஇருமல நீர் காசமெட்டும கணமாநதமும நீங் கும

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் யேலம் இலவங்கம் சந்தனம் கடுகு ரோகணி இலுப்பைப்பூ நன்னூரி விலாமிச்ச வெட்டிவோ திப்பிலி அதிமதுரம் முததசகாச கொடி முந்திரிப்பழம்பேர்ச்சமபழுவோ நிறையாய கரிப்பானசாற்றால்ரைகதூர கட்டைப்பிரமாண முண்டை செய்துமுலைபாலிலாவது வெநீரிலாவது கொடுக்க அஷ்டகணங் கள் மாநதசுரம் தாகநதீரும

சந்தனம் நன்னூரி புளியங்கைதோடு சாஸ்திரபேதி முததச காக கோரைக்கிழங்கு வோரிலைத தாமரை சிறுக்கை நாயுருவி வல லாரைசாதிககாய சாதிபத்திரி சண்பாப்பூ கலரா திப்பிலி இருவா டசி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் யேலம் இலவங்கப்படடை உருத்திராட சம் கோரோசனை பொன்னங்காணி குப்பைமேனி கலைக்கொம்பு இவைகளில் மூலிகைகளுடைய வேததோலசூரம் கடைச்சுரக்கு களும் வோர் நிறையாய்க் கலவத்திலிட்டு வல்லாரைச சாற்றாலும் பொன்னங் காணிசசாற்றாலும் கைப்பாலாட்டி தேற்றுவிரைப பிர மாணம் உண்டைசெய்து முலைபாலிலாவது வெநீரிலாவது கொடுக்க அஷ்ட கணங்களுநதீரும

விளக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுபடால் வகைக்குட்படி-க, ஒன் றாய்க்கலந்ததில் கிஞ்சைப்படை கருவேளம்படை வெங்காயம் இரண்டாங்கொழுந்து வகைக்கொருபிடி சீரகம் பலம்-க, காசகக் கட்டிபலம் கால தட்டிப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி ஒரு கரண்டி விதங்கொடுக்க அஷ்டகணம் மாநதம் தோஷநதீரும

வல்லாரை பலம்-௧00, எட்டுபடி தண்ணீர்ற போட்டு ஒருபடி யாய் வற்றவைத்து சுக்கு மிளகு யேலம் கலைக்கொம்பு சாதிககாய தாவிசப்பத்திரி கோஷ்டங்கள் சாதிபத்திரிகள் விலாமிச்சம் வோ

வெட்டிவோ நற்சீரகம் தானறி தககேலம் பொரிகாரம் சண்பகபூ
குங்குமபூ கஸ்தூரிமஞ்சள இனபுறலவோ கச்சோலம் டலலி கடுகு
சோகணி வகைக்கு விராகனெடை-க ஆவினபாவிடாடிக கியாழத
திறகரைத்து ஆவினெயபடி-க, கூட்டிட்டுப்பதமாயககாயசசிகரணடி
நிறைகெட்டுத்துவர மாந்தம் போரமாந்தம் மேகம் காசம் விஷநோய
சளை இருமல சுவாசகாசம் இளைப்பு மூலகணம் உடசரம் அஷ்ட
கணநதீரும்

ஏழுதாங் கழுவின உறறுழஞ்சோறு ஒருதேங்காயப் பிரமாணம்
வெந்தய மொரு துட்டை ஈருளளிபலம்-க, இவைகளை ஒருபடி
விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காபசசி ஒரு கரணடிவீதங் கொடு
கக் கஅ-வகைக்கணம் வெட்டைசரநதீரும்

இரண்டு தூதுவேளை சங்கங்குப்பி தேலிப்பருத்திபுலரககுப்பை
மேனி ஆடாதோடை சாசனை ஆலா கரிப்பபற்றுகொடி பிரமிதை
வேளை சுற்றுகழ இவைகளின் வோசனை இடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி-
க, விளக்கெண்ணெய் படி-2, கருஞ்சீரகம் வோமம் பூண்டு கோரோ
சனை செண்பகபூ வசம்பு சாசிக்காய தானிக்காயவகைக்குப்பலம்
அரை அரைத்துக் கலந்து பதமாயககாயசசி ஒரு கரணடி வீதங்
கொடுக்க டாந்தம் தேர்வுகணம் தெற்கத்துக்கணமுந தீரும்

இம்பூரல சிறுகரை முசுமுசுககை கோவை எலிச்செவி குரும
பைகாணி இரண்டு குப்பைமேனி அவிர் பொட்டுதலை ஆடாதோடை
வல்லாரை துளசி குதிரவாவி தூதுவேளை கோழியவரை கொன்றை
தகரை கரிப்பான முருங்கையிலை மேற்படிபட்டை விஷணுகரந்தை
ஒரிலைத்தாமரைபாப்பாடகமநிம்பு ஆனைநெரிஞ்சி ஈருளளிநரிப்பயறு
நறுவிலியிலை இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி மாகாணி விளக்கெண்
னெயபடி-க, சுக்கு செவிபம் பேராததை சித்திரமூலம் சிறுதேக்கு
சாசிக்காய சாதிப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் யேலம் சண்பகபூ சீரகம்
கிராப்பு கோஷ்டம் உள்ளி கோரோசனை காசக்கட்டி கம்பிப்பிசின்
வகைக்குக் கழஞ்சு-க இவைகளை யறைத்துப்போட்டு மெழுகுபத
மாயக காயசசிப் பத்தியமாயக கொடுக்க அடசரங்கள் சுரம் கணம்
கஅ-ம் நீங்கும்

மாதுளம் சமூலம்ரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம்
சீந்திரசாக்கரை பொரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் ஆவினவெண்
னெய நாலெலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் சாசிக்காய சாதிப்பத்திரி

யேவம வகைக்கு விராகனிடையே, பொடிததுப்போட்டு மெழுக்குபத மாயக காய்ச்சிவடிதது ஒரு கரணடிவீதந கொடுக்கச சகலகணம தோஷம வயிறறிறைச்சல கழிச்சல தீரும இச்சாபத்தியம்

பொன்னாங்காணி துளசி தகரை கீழ்க்காய நெல்லி வெண்ணெய் சசி நாயுருவி அம்மானபச்சரிசி கருநொச்சி இவைகளினிலே வேரிலைத்தாமரை புளியாரை வல்லாரை சிறுபள்ளடி நரிப்பயற்றங்கொடி இண்டநதண்டு முசுமுசுகை அத்ததிப்பழுப்பு சீந்திறகொடி ஆடாதோடை ஆடு தினாபபாளை விஷ்ணு கரந்தை முடாவேளை இவைகளின் கொழுந்தும் ஆவரை விடத்தலை நிலக்குமிழ் சிறுகிறை விலவம் உத்தாமணிமிளகு தக்காளி தைவேளைசங்குக்கண்டங்கத்திரிநாய வேளைகுட்டிவிளாசங்கங்குப்பி இவைகளின்வேருமவகைக்கொருபிடி வோகளை நறுக்கி கியாழஞ்செய்து கொழுந்த வகைகளைச் சாறுவாங்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற கலந்து அதில ஆமையோடு வோமம் கடலுரை சீரகம் திப்பிலி கடுகுரோகணி கிராமபு கருஞ்சீரகம் பாப்பாடகம் பூவந்திப்பழம் வசம்பு பெருங் காயம் செங்கத்தாரிப்படடை வகைக்குக கழஞ்சி-க, இவைகள் மைபோலரைத்துப் போட்டு மெழுகு பதமாயக்காபச்சி அத்திசந்தி துட்டெடை பதது நாட கொருவிதப் புளி இறைச்சி கரப்பான பதாரத்தங்கள் தள்ளி விட்டு கொடுக்கச சகல கணங்களுநதீரும

நீரமுளளி, ஈருளளி, திரிபல்ல, சங்கமவோ, ஓர்நிறையாயொரு படிமோசிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து இருப்பப்பாததிரத்தில ஊற்றி வைத்துக்கொண்டு ஒருசங்கு இரண்டுசங்கு தினங்கொடுக்கத் தீராதகணமுநதீரும

செப்புநெருஞ்சில, சிறுபுள்ளடி, சிறுஅம்மானபச்சரிசி தக்கரை வோ, நரிப்பயற்றங்கொடி, அத்ததிப்படை, வெங்காயம் வகைக்கு கழற்சிக்காய் பிரமாணமரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற போட்டுச் சூரியபுடங்கள் வைத்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கச சகல கணங்களுந தீரும

கணத்தினால இரத்தமவிழுதலுக்கு

நிலக்குமிழ், எருக்கு, விஷ்ணுகரந்தை, ஆவரை கொன்றை இவைகளின் வோப்படடை கணபூண்டு, அம்மானபச்சரிசி, வகைக்குப்பலம்-க, மெழுகுபோல அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற

கலந்து பந்தமாயகாய்ச்சி வடித்ததில் ஏலம், அதிமதுரம், சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க வறுத்து வொடித்துப்போட்டு, வேளைக்கு ஒரு காசெடையும் முலைப்பாலிற் கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்

கணசஞ்சுதணிய

சிறுமணகசெண்ணெய் படி-ச, வல்லாரைச்சாறு¹படி அரை வெந்தயம் பலம் அரை பசுவின்பாலவிட்டரைத்துக்கலந்துபந்தமாயக காய்ச்சி வடித்துச் சக்கரைக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்

கணம், இருமல், வாய் நரற்றத்திறகு

மணித்தக்காளி ஒருபிடி வெந்தயம் பலம்-க, எருளளிமூன்று ஏலம் ஒருதுட்டெடை பொன்னிறமாயவறுத்து இரண்டுபம் தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்றுநேரம்கொடுக்கத்தீரும்

மாந்தகணம், பொருமல், இருமல், கபத்திறகு

துதுளை, நாயுருவி, நரிப்பான், வல்லாரை, துமபை, நொச்சி கண்டங்கத்திரி வகைக்குச்சாறுபடி கால் சிறுமணககெண்ணெய் படி-ச, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திரிக்குகு, திரிபலை, வெள்ளைப்பூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-ங், வீதம் அரைத்துப் போடுககாய்ச்சி ஒருநாளைக் கொடுக்கத்தீரும்

பொருமல் மாந்தக் கணத்திறகு

துளசி, செம்முள்ளி, துமபை கஞ்சாங்கோரை, தைவேளை இவைகளினிலே நரசீரம் ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும் சாரணைவோப்படடை தேசாபுரம் ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

கனமாந்தம், வயிற்றுளைவு

பொருமலுக்குப் பாலசஞ்சீவி மாததிரை.

வெள்ளை ததுத்தம், வெண்காரம், கோரோசனை, கொழுஞ்சி, கடுகு ரோகணி, வகைக்குக் கழஞ்சு-ங், அருத்தியிலைச் சாறுவிட்டு ஒரு சரம்மரைத்து சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்துவெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டைக்கொடுக்கத் தீரும்

தெற்கத்துக்கணமாந்தம், போர்மாந்தத்திறகு

வசம்பு, ஒமம், வெள்ளுள்ளி, காய் வகைக்குப்பலம் கால் தூள் செய்து அரைபடி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டு ஒருநாழிகைக் கொதிக்கவைத்து ஆறுநாள் ரவிபுட்டமவைத்து குழந்தைகளி நிதானம் கண்டு கொடுக்கத்தீரும்.

வேப்பெண்ணெய்ப்படி அரை வேலிப்பருத்தி, குப்பைமேனி,
வெள்ளெருக்கம் பழுப்பு இவைகளினசாறு வகைககுப்படி கால வே
ள்ளருகு நொச்சி, முங்கை இவைகளின்பட்டை வகைககொருமிடி
ஒருதலைப்பூண்டு பலம்-க, வசம்பு, அரத்தை வகைககு விராகனெ
டை-க, இவைகளை ததட்டி ஒன்றுயகலநது காய்ச்சிக கரண்டிவீதம்
மூன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும்

வீக்கணத்தககு.

உள்ளி, வசம்பு, ஒமம், அதிமதுரம், கோஷ்டம், கிராமபு, சககு,
மிளகு, பலம், கூகதண குத்தம்பைவோ வகைககு விராகனெடை-க,
பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு சூரிப்புடமவைத்து சிறு
கரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்

கணக்கடுபுககு

ஆமணக்கெண்ணெயும், நிம்பரசாறுஞ் சமன கலந்ததில வெந்
தயத்தை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்

இரத்தகடுபு அடிப்புப்பட்டதற்கு

கச்சந்திராயவோ, பொன்னாங்காணிவோ, சாரணத்திலோ
வகைககு விராகனெடை-க, பூடுதகயிலம் விட்டரைத்துக்கொட்டைப
பாக்களவு கொடுக்கத்தீரும்

ஒருபடி ஆவீனபாவி லொருபலம் வெந்தபம் போட்டு வேக
வைத்திறக்கி வெல்லமும் நெய்யும்விட்டு களிகிணடி அநதி சந்தி
கொடுக்கத்தீரும்

இரத்த சீத்ககடுபு பலவீதக கழிச்சல சுரத்திற்கு

விருசம்பட்டை ஈருள்ளி, பருத்திப்பிஞ்சி இவைகளை யோரள
வாயச சாறுமீழிநது அதில அதிபதுரம், குப்பைகுகிறைவோ, சம
னூயரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாஸிற கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்

இரத்தம் சீதம், கடுபு, நீரகருருகு

இளநெனம் பூவையிடித்துப் பிழிந்சாறு தயிர வகைககுப
படி அரைக்கால, எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருபலம் ஒன்றுயக கலநது
புளித்தாளி மூன்றுநாள அநதி சந்தி கொள்ளத்தீரும்

கிராணிக்கடுபுககு

எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத துண்ணத்
தீரும் கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கோஷ்டம், வெட்டிவோ, எலம்

அதிமதரம் சாதகிரபேதி மாசிபபசை தானறிகராய வகைக்கு
விராகனிடை-உ, வெட்டிவேக கிபாழகதிலும் முலைப்பாலிலும் மறை
த்து உண்டைசெய்து மேற்படி பாஸிறகொடுக்க கெடி வ தபித்த
சரம், ஊஷணம் கடுபும கெம் சன்னிதகழிச்சல பிரளி, குடல
பிரட்டல, நீங்கும் இதன்போ அமிதா திபுண்டை

ஆமககடுபுகு

பரிதவிசைப்பருப்பு சாதிகராய நன்னுரிவோவட்டத்திருப்பி
சீரகம் கிராமபு ஓர் நிறையாயரைத்துச் சிறுபுள்ளடி சாற்றில் கலக
கிக கொடுக்கவைத்து கொடுக்க நீங்கும்

இரத்தககடுபுகு

விளாமபிசினும் உள்ளிபும அரைத்துத் திரிந்தகொடுக்க நீங்
கும் சாதிகராய சாபத் திரி லு வகப்படடை கிராமபு மலலி கோஷ
டம், கோரோசனை, சண்பகப்பூ, காடோலரிசி, அதிமதரம் சீரகம்
லவங்கப்பத்திரி செங்கழுந்தூரகிழங்கு ஏலம் வகைக்குப்பலம் கால
விளக்கெண்ணெய்பலம்-கூ, ஆவிதெய்யலம் கூ, நல்லெண்ணெய்
பலம்-ந, முருங்கையிலைச் சாறுபலம்-கூ, மேற்படி மருந்துகளை
யரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஒருசங்குவீதம் மூன்று
நாள் கொடுக்க உதிரக்கணம், இரத்தககடுபு தீரும்

சீழ்மூலத்திறகு

செநராயுருவியிலே ஒருசீடி நல்லெண்ணைபடி கல, கற்றாழை
சோறு சாககரை இவைபெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொ
டுக்க நிற்கும்

இரத்தமூலவரடகணம் ஊதுமாந்தத்திறகு

சாதிகராய மாசிகராய கிராமபு கோரோசனை சீரகம் சூதிகராய
திப்பிலி இவைகளை ஓர் நிறையாய முலைப்பாலில் விட்டரைத்து மிளகு
பிரமாணமுண்டைசெய் துலாத்தி மேற்படி பாஸிற கொடுக்க நீங்கும்

அடித்தள்ளினதற்கு

கரிசலாங்கண்ணியும் பழம்புனியு மோரிடையாயரைத்து புள்
னக்கா பிரமாணம் எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்

சுத்திசெய்த கெஞ்சா துட்டெடை-க, மிளகு-உக, பூண்டு-உக
அரைத்துக் குன்றிப்போலுருட்டிப் பரிதவிசை சாற்றிலாவது மாது
ளம்பிஞ்சு சாற்றிலாவதிடத் தீரும்.

ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு வகைக்குவிராகனிடையுண்டு வீழி பெருதலை சிறுபுள்ளடி வகைக்கொருபிடி தட்டிக் காலபடி விளக்கெண்ணெயிற போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுபோது கரண்டிவீதம் கொடுக்கத் தீரும்

இஞ்சிபை மேற்றோலசீவித துவாரமிட்டதிலொருவிராகனிடையுண்டு பெருங்காயத்தைப் பொதித்துமூடி நூலாற்கட்டித் தயிரில் வேக வைத்து எடுத்தரைத்து வேறே தயிரிற் கொடுக்கத்தீரும் இவைகள் எல்லாம் இச்சாபத்தீயம்

முககல வசிறறுக்கடுப்பின்குணம்

முககாலுடன் அபரணங்கடுத்து சீதாததமுமவீழும், தாதுவற்றும, தாகங்காணும், அன்னஞ்செல்லாது

நி உ ர த தி

பரிததிப்பிஞ்சு, சாதிசகாய, கிராமபு, அதிவிடையம், அரைத்த அசமதாசம், இலந்தைப்பழம், ஓர் நிறையாயரைத்துக் கட்டித்தயிரிற் கலந்துண்ணத்தீரும்,

ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் வெந்தயம், நிலக்குமிழ் வோப்புடைகள் வகைக்குப் லம்-கூ, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சிக்கொடுக்க உறுப்பு மூலக்கடுப்பு நீங்கும்

புழுங்கலரிசி, வெல்லம், கவுதுமபை வகைக்கொரு நாரத்தன்காய பிரமாணமரைத்து நல்லெண்ணெயிலவேகவைத்துமூன்றுநாள்காப்பிடக் கடுப்பு, கிராணி, முககல நீங்கும்

ஒரு சிரங்கை பெருமைத்தயிரில் ஒருராசெடை வருஷஞ்சென்ற அவரையிலேசகாறுவது அல்லது மிளகு தக்காளியிலேச சாறுவது பிழிந்து கொடுக்க நீங்கும்

பசுவினபாலிற பரிததுப்பிஞ்சும் சீரகமுமரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும் ஒதியம்பட்டையைப் பசும்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்,

ஆல, அதி, ஆவாரை, விடத்தலை, கருவேல, நாவல இவைகளினப்பட்டையும், கொழுந்தும், தென்ன மொக்கும் ஓர் நிறையாய்கியாழம் வைத்துச் சீரகம், அதிவிடையம், மாசிக்காய், கிராமபு, சாதிசகாய இவைகளை இளவறுப்புச் செய்து விளாம்பினில் யாவையுங் கூட்டிப்பொடித்துக் கியாழத்திற் போட்டு கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்தீயம்

மூலரத்தகணம், விஷகணம், மாந்தத்திறகணனை

விளக்கெண்ணைபடி-ந, கற்றழை, எலும்புச்சம்பழம், நருளளி இதுகளினசார வகைக்குப்படி கால ஆவின்னையபடி அன்ற ஓன்றாயக கலந்ததில் கோஷ்டம், அதிமதுரம், சண்பகப்பூ, ஏலம், சன்னலவுங் கமவகைக்குப்பலம் கால வெந்தயம் பலம்-க, பொடித்துப்போட்டுப் பதமாயக காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டி நிறைபக்கொடுக்க நீங்கும் இச்சாபத்தியம்

இரத்தகணத்தின் குணம்

குழந்தை அடிக்கடி இருமடும், கழியும், இரத்தக்கடுப்புக்கானும் இடுப்புந் துடையு முலையும், சரங்காயும் தாசீசும் நாடியயரும், உடனெல்லாமவாடும் அன்னஞ்செல்லாது

நிவாத்தி

விலவவோ, கருவேலங்கொழுந்து, கிராமபு, நிம்பவிரை, நற்சீர கம், ஆவாரம்பூ, ஏலரிசி, சாபத்திரி, சாதிககாய ஓரளவாயக்கூட்டி யரைத்துச் சிறுகொட்டைப்பாக்களவு முலைப்பாலிறகொடுக்க இரத் தகணம் மூலகணம், அதிசாரம் நீங்கும்

செங்கழுநீர்கிழங்கு, சீரகம், ஏலம், சண்பகப்பூ, அதிமதுரம், கோஷ்டம், தூதுவேனாவோ, மன்னாரிவோ, ஓரநிறைய முலைப்பா லிலுரைத்து நெய்யிற குழைத்துண்ணத்தீரும்

சாதிககாய, சாபத்திரி, லவங்கம், லவங்கப்பட்டை, மல்லிகோ ஷ்டம், கோரோசனை, செண்பகப்பூ, காரோலரிசி, அதிமதுரம், லவங்கப்பத்திரி, சீரகம், செங்கழுநீர்கிழங்கு, ஏலம் வகைக்குப்பலம் கால, இதுகளைப்பொடித்து ஆமணக்கெண்ணெய்பலம்-கஉ, பசுவின் வெண்ணெய்பலம் சு நல்லெண்ணெய்பலம் கூ, முருங்கையிலேச்சா று பலம் கசு, இவைகளை ஓன்றாயக்கலந்து மெழுகுபதமாயவடித்து ஒருபலவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளநீங்கும்

விளக்கெண்ணைபடி கால கழுவின்கற்றழைஞ்சோறு ஒருவிளாங் காய பிரமாணம், பேயக குட்டிக்காய உ, நருளளிபலம்-உ இவை களைத்தட்டிப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி வடித்து வாரத்திற கிரண் டிவிசை ஒருதுட்டெடை கொடுக்கநீங்கும் இவைகளிச்சாபத்தியம்

சுழிகணம், வாடகணம், ஊதுகணம், மாந்தகணம், இரத்தகண முதலானதற்கெண்ணை.

செப்புநெருஞ்சில, வகைக்க, பழம்பாசி, ஒலீதைதாய்ரை, நன னரி சங்கு, நிராச்சி, சாரணை, ஆடாதோடை, சிறுவழுதலை, இம்பூ

ரல், பறபாடகம், கற்றழை, நாயுருவி, சங்கங்குப்பி, வேலிப்பருத்தி, சீரகம், செங்கழுநீர், மூக்குரட்டி, தூதுவேளை, கண்டங்கத்திரி, மிளகு, தக்காளி இவைகளினவோ வகைக்குப்பலம் கால மிளகுதக்காளி வல்லாரை கரிப்பான துளசி, செம்முள்ளி விலவப்பத்திரி, அகத்தி முசுமுசுகை, முடக்கொத்தான, சங்கு, விஷ்ணுகாரதை, தக்கரை கருவேல, வெதுப்படக்கி, பேயமருட்டி இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள, கடுகு ரோகணி, வசம்பு, சீரகம் மாசிக்கா அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை-ந, திப்பிலிமூலம், செவியம், சித்திரமூலம், தேசாவரம் மூலம் கருஞ்சீரகம், கடுக்காய கிராமபு சாதிகாய கிராமபு சாதிகாய வகைக்கு விராகனிடை-க, பூண்டு விராகனிடை-நி, ஈருளளிப்பலம் உ, இவைகளை யெல்லா மரைத்து ஒருபடி சிறுமணக கெண்ணெயிற்போட்டு மேற்படி சாறுவகைகளை புது கலந்து பதமாயக்காசிக்கொண்டு மாதமொன்றுக்கு மூன்று விசைக்கொடுத்தது உப்புபுளிதள்ளிக கடுமபத்தியமாய இருக்கநீங்கும்

சகல கணம்பிரளிகஞ்ச சஞ்சீவியெண்ணை.

விளக்கெண்ணெய்ப்படி-க, அவுரி, வேலிப்பருத்தி, முடக்கொத்தான, துமபை, கவுதுமபை சடைச்சி பொருநதுமபை கிரந்திராயகம் செம்முள்ளி இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி கால புனியம்பிரண்டைக்கிழங்கு, கொல்லன் கோவைக்கிழங்கு பஸிளளைக்கிழங்கு, பூண்டு, ஈருளளி, கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள சீரகம், வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய பிரமாணமரைத்துப் போட்டொன்றாய்க்கலந்து காசசிவடித்து ஒருசங்குகொடுக்க சகலபிரளிக்கணம் நீங்கும் இச்சா பத்தியம்,

சுழிகணத்திறகு கியாழம்

கற்கடக்கச்சிங்கி, சீந்திற்கொடி, நற்சீரகம் விலவோ, அதிவிடையம், கடுகுரோகணி, கண்டங்கத்திரிவோ, முசுமுசுகை செம்முள்ளிவோ, தூதுவேளைவோ, திப்பிலி வகைக்குப்பலம் கால இடித்துப் போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்

கரப்பானவகுப்பு

வாதபித்ததிலேதம் கரப்பான செங்கரப்பான, கருங்கரப்பான மண்ணைக்கரப்பான, அரகரப்பான, பொரிகரப்பான, கிரந்திருலைக்கரப்பான, வாலைக்கரப்பான, ஊதுகரப்பான, செவ்வரப்பு கொள்ளி

கரப்பான, சட்டியொடுவீங்கு கரப்பான, உதிரகரப்பான, சட்டை
தடி வெடிசரப்பான, சிங்கமுகளரிகரப்பான ஆக கரப்பான ௧௮

விஷவாத கரப்பானகுணம்

உடல வெதுமபும உளையும், பரபரெனவூரும், கைகால அரை
வயிறு வீங்கி வரண்டு வெடித்துப்புண்ணுகும்

நி வ ர த தி

உததமதாளி தழுதாழை ஒரிலைததாமரை வெள்ளறுருநதைச
சூரி நாயுருவி நாககடுகு நனணி சிறுமுட்டிபேராமுட்டி சிரியாநந
கைதாமபை வெள்ளறுக்கு மர்விலங்கு இவைகளினவோ வகைககு
ஐந்தபலம் நிருத்தி பத்துப்படி தண்ணீர்போட்டுவற்றவைத்து இ
ருத்தி அதில தேனகாயப்பால சிறுமண்கெண்ணெய வகைககுப
படி-௧, விட்டு கோரோசனை, பஞ்சலவணம் திரிகடுகு திரிபலை-முத
தக்காசு பேரீச்சகொடி முந்திரிப்பழம் கறகண்டு வகைககு விராக
னெடை-௩, பொடித்துபீபாட்டுப பதமாயகாயசசி வடித்து வே
ளாககொரு கரண்டிவிதம் கடுமபத்தியமாயக கொள்ள நீங்கும்.

மிளகு வசம்பு வகைககு விராகனெடை-௨, ஈருளளி பலம் அ
ரை நெல்லிமுளளி பூவரசம்பூசாமபல வகைககொருபிடி இவைகளை
பெல்லாம் ஆடுதிண்டாப்பாளைச சாற்றிலாட்டி காலபடி நல்லெண்
னெயிற்போட்டு பதமாயகாயசசிவடித்துப்புண்ணிற் போடநீங்கும்

வாதகரப்பன குணம்

உடலகனத்து வெளுத்தும் பிரண்டைபோற கடித்துக் கட்டும்
கண் சிவக்கும்

நி வ ர த தி

பூதகரப்பனபட்டை, பூவரசம்பட்டை, நுணுவோப்பட்டை
இலுப்புக்கட்டி இவைகளை யோரிறையாயச சுட்டுச சாமபலாககி
நல்லெண்ணெயிறகுழைத்துத் தடுப்புமேற்றடவ மாறும் கொன்றைக்
கொழுந்தை யரைத்துத் தடவமாறும்

புங்கு ஆடாதோடை நாயவேளை, சங்கு இவைகளினவோ வகை
ககொருபிடி வசம்பு, உளளி, கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், வெளிப்பிசின்
கடுக்காய, பொடுதலைக்காய, கஸ்தூரிமஞ்சள, வனுகு விராகனி
டை-௫, ஈருளளி பலம்-௧௦, இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி விளக
கெண்ணெயிற போட்டுச சங்கங்குப்பிச்சாறு படி-௧, கூட்டிட்டுச

சூரியபுடம வைத்து ஒருகாசனவாயககொடுக்க கரப்பன காப்பததி
லொட்டிய கருங்கிரந்தி நீங்கும்

விளக்கெண்ணை பூவரசமபூவுங், காயும் யிடித்துப் பிழிந்தசாய்
மணித்தக்காளிசசாறு வகைக்குப்படிசால் குமரிசசாறு படி அரைக்
கால் இவைகடையுங் கலந்ததில் கருவாப்படை ஏலம் சிவதை, பூத
கரப்பன பட்டை வகைக்கு விராகளிடை-க, அரைத்துப்போட்டுக்
கடுகு பதமாயக்காசசி பொருதுடட்டை மூன்றுவேளை கொடுத்தது
மேலெங்கும் கடுகைப் பூசிவர நீங்கும் கரப்பன பண்டநதளளி
இச்சாபத்தியம்

பித்தகரப்பன குணம்

உடம்பிற்றினவு, காய்ச்சல், தலைவலி, வாதிகாணும் நீர்சிவந்
திரங்கும், மலஞ்சிக்குட

விவரத்தி

கொட்டேலி, குருஞ்சா, குளப்பாலை, சிவனாவேம்பு, இவை
களினவே டெருமரத்துப்படடை, வெள்ளநுஞ், மிளகு, கருவேப்
பீரகசு, செங்கத்தாற்பட்டை இவைகளை ஓநிறையாயிடித்துத் தண்
வீரில போட்டுச் சிபாழஞ்செபது கொடுக்கத்தீரும்

கோற்படி மருந்துகளை இடித்து வடிக்கடிச்சுரணஞ்செயதுதிரி
கடிப்பிரமானம் வெற்றிநீர்கொடுக்க நீங்கும்

கருநொச்சியிலை, ஏறழிஞ்சிப்பட்டை, விஷ்ணுகரந்தை, சூறுசினனி
யிலை, சாணக்கி, சிறுமணக்கினவோ, ஈருளளி, சுட்டவசம்பு, கடுகு
ரோகணி இவைகளை ஓநிறையாயத்தட்டிக் கிபாழஞ்செபது கொடு
க்க நீங்கும்,

செங்கத்தாரிப்பட்டை, சினனியிலை, சிறுகுறிஞ்சாவோ, மிளகு
இவைகளை ஓநிறையாய விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்
தீரும்

வாதபித்த சிலேற்பன கரப்பன சுடி-கும், எண்ணெய்

குமரி, கண்டங்கத்திரி, தூதுவேளை, செந்தொட்டி, செம்முள்ளி
கருநொச்சி இரண்டு குடித்தக்காளி, நிலவாசை, சங்கககுப்பி, சங்கு
விலவம் ஈருளளி, இவைகளினசாறு வகைக்குப்படிசாலசிறுமணக்
கெண்ணெய் படி-க, செங்கத்தாரிப்பட்டை, வாதமடக்கிவோ, கடுக்
கா, வகைக்குப்பலம் உ, கருஞ்சீரகம் விராசெனடை-உ, இவைகளை
யரைத்துப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரணடிவீதம்
கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுகுறிஞ்சா மிளகர்களை காட்டுமல்லி கொடியபாலை நிலவினா இவைகளினவோ வசம்பு ஆகாசக்கருடன் சிழவஞ்சுமனகூட்டி, தட்டி சிறுமணக கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாயக காய்சியருந்த சகல கரப்பானக லீங்கும், கரிசாலை கச்சந்திராவோ, கருடச்சொம், பொரிகாரம் பூதகரப்பனப்படடை வசம்ப உள்ளி ஓர் நிறையாயத தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்சியருந்த சகல கரப்பன லீங்கும்

பூவரசு செங்கத்தாரி பூதகரப்பனப்படடை கண்டங்கத்திரி நில வாகை வகைக்குப்பலம்-க0, நறுக்கிக் கிழாழ்மிட்டி, தத்தில ஆட்டுப்பால் படி-க விட்டு மிளகு சதகுப்பை வசம்பு வலம்புரிகாராய், வெள்ளுள்ளி பறங்கிப்படடை காரகோலரிசி கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-2, முலைப்பாலா லரைததுப்போட்டு மெழுகுபதமாயக காய்ச்சி வடித்து பிள்ளைகட்கு உளஞ்சுக்குக்கொடுத்தது மேலுக்கும் பூசிப் பததியாயிருக்கச் சகல கரப்பான லீங்கும்

வெள்ளைக்காககணம் பூதகரப்பனப்படடை வட்டக கிலு கிலுப்பை காட்டுப்பாகடல சங்கு வெள்ளருகு இவைகளினவோ கருஞ்சீரகம் ஈருள்ளி சதகுப்பை தேவதாரம் வசம்பு எனப்படடை வகைக்குப்பலம் கால, நோவாளவிரை-20, இவை நீர் நன்றாய் தது ஒருபடி சிறுமணககெண்ணெயிற்போட்டு தட்டி வட்டி குப்பிச்சாறு விட்டு பாகமாயககாய்ச்சி கரு செடை புளஞ்சுக் கொடுத்தது மேலும் பூசிவரசு சகல கரப்பனம் லீங்கும்

சிறுமணககெண்ணெய் முக்காலபடி சிறுசினனி முதியார் கூந்தல சட்டிக் கொட்டி சிறுசெருடப்படைநொச்சி கிரந்திராயகம்சங்கு மூலகரைச்சாரடை வெள்ளருகு இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி காலவீதம் கலந்தால் இருசீரகம் கடுகுரோகணி பூதகரப்பன படடை, கண்டங்கத்திரி, கஞ்சாங்கோரை, வேப்பாடம்பட்டை, அரத்தை சககு பறங்கிப்படடை குமிழ்வோ வாளம் வகைக்குப்பலம் 2-வீதம் அரைததுப்போட்டு மெழுகுபதமாயககாய்ச்சி சிறுகரணடி வீதம் கொடுக்க லீங்கும்.

புங்கமபூ புளிமடமற கிழங்கு, நற்சீரகம் வசம்பு உள்ளி பாலை நன்னாறி இவைகளை ஓர்நிறையாய் ஆவினபாலிலரைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாயக காய்ச்சிக்கொடுக்க லீங்கும். இவைகள் இச்சாபததியம்.

செங்கரப்பன குணம்

கேகமெலியும் சிவக்கும் வெடித்துநீரோடும் தலைவனிகாணும்
நீரககடும் மாண்டுகிறிகள் காணும்

நிவாததி

பசுநியபடி கால் ஆதணடை முதியா கூந்தல முருககலை
நெருஞ்சில முடக்கொத்தான பூவரசம்படடை ஈருளளி வகைக்குப்
பலட-ரால், கட்டிப்போடகொ காசசி சிவந்த பத்ததில் வடித்து ஒரு
கவாடிவீதம் கொள்ள நீங்கும் இச்சாபத்தியம்

சுருங்கரப்பன குணம்

உடலவெழுமபும பசுநாமபுகோன்றி நிறம்பேதபபடும் தேகம்
டாடரத்த முகசகிச குழந்தை துள்ளிஅழும் முலையுண்ணுது முகம்
கால் ஊழும்

பிரகு துஞ்சு கடுகாய கோஷ்டம் சிப்பிலி கருஞ்சீரகம் ஓமம்
கருநாநோரை நத்தைஞ்சுரி சிறு அவரை பெரிய அவரை சிவனா
வேம்பு வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேரை ஓர் நின்றயாயக்கட்டி
உள்-கெண்ணெயிற்போட பெ பதமாயக்காயசகிக கரப்பன-கஅ ம
நீங்கும்.

சூலைகரப்பன குணம்

தேசமெல்லாமவெடித்து முழங்கால் முழங்கையிறசூலைகடும்
முடிம வாடும்

நிவாததி

புருகு சங்கு ஆதணடை இவைகளினவோ அரைத்து வகைக்
கொரு எலும்புச்சங்காயப் பிரமாணம் அரிந்த ஈருளளிடழக்கு சடுகு
ரோகணி பலம் கால், முடக்கொத்தானபலமரைக்கால் இவைகளைக்
தட்டி யொருபடி விளக்கெண்ணையிற்போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்
துண்ண முடக்குசூலை புண்கரப்பன சொரிசிரங்கு தீரும் இச்சா
பத்தியம்

ஊதுகரப்பன குணம்

குளிரகாடசசல கழலைக்கட்டி காணும் நாடோறும் பூதப்போ
லுடல் டாகும் புண்ணாகும் மூகாரிககும்

நிவாததி

அகத்தி கற்பூவல்லி அவுரிவெள்ளறுகு சங்கு ஆடாதோடை
மணிதக்காளி ஆவரை சங்கங்குபடி நிலக்கடம்பு கிரந்தி நாயகம்

நொச்சி முருக்கு எருளளி வகைக்குச் சாறுபடி-கால், விளக்கெண்ணெய்படி-க மஞ்சள மரமஞ்சள கஸ்தூரி மஞ்சள சிவதை கடுகு ரோகணி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துக் கரைத்துப் பதமாயக்காப்சசி ஒரு கரண்டி வீதமுன்று நாட்கொள்ளுதுகரப்பனமுதல் கஅ-கரப்பனுந்தீரும்

பாலகரப்பன குணம்

தேகமெலியும் சக்து காகடுக்கும் கண்டமவெடித்துப்புண்ணுக்கிக் கடிவிஷம்போல நீராயநதுநாமம்

வேறுதேகமெல்லாம பரபரத்துச் சொரிபோலாகிச் சரையுடர்போற்காணும் புண்ணிய விஷசலம் உதிரம்போல யடியிட குலை வறறித்தீரும்

நிவர்த்தி

பூவரசம்பட்டைசாறுவிளக்கெண்ணெய் ஆவினபாலவகைக்குப் படி-க ஒன்றாயக்கலந்து காய்ச்சி மெழுதுபத்திறுகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் காரகோலரிசி யேலமலங்ககம் ஈடாமாஞ்சிஸ் கரிபாலை நுணுவோ வகைக்குப்பலம்-உ, நிழலிலுலாத்திப் பொடித்துப்போட்டுக் கிண்டி நெய்ப்பதமாக்கி இறக்கிவடித்து ஒரு கரண்டிவீதம் கொடுத்தசு சுடுகைமேலிற பூசத்தீரும் கரப்பனபதாரத்தநதளளிய பத்தியங் கொள்ளவும்

அரிகரப்பன குணம்

யோனிவினக் முதலான ஸ்தானங்களிற புற்றுண்டாகி புண்பட்டு ஆற்றறச்சய அரித்து உருவையழிக்கும்

நிவர்த்தி

ஆரை கொட்டைகாரத்தை செருப்படை கரிசாலை பொன்னுங் காணி பேய்மிரட்டி சிறுகரை வட்டத்திருப்பி தொடரி இவைகளினவோ நீலி கோடகசாலைமிகரணை வேலிப்பருத்திப்பெருங்கிளாஇவைகளினவோப்பட்டை வசம்புபூரியிலைவகைக்குப்பலம் அறை இவைகளே இடித்துக் கறப்படிவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சுவடித்து ஒரு கரண்டிவித்தமயேழுநாள கொள்க அரிகரப்பனசொரிகரப்பன செங்கரப்பன கருங்கரப்பன முதலான கஅ-வகைக்கரப்பனுந்தீரும்

எருக்கு மருக்காரை வட்டக் கிலுகிலுப்பை வேலிப்பருத்தி இவைகளினவோப்பட்டை கடுக்காய் பூண்டு வகைக்குப்பலம்-சால

நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி மூன்றுநாள புண்ணினப்பேரிற்
றடவத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

வரட்சி கரப்பனகுணம்

உட்சிமுத லுள்ளங்காலவரையில் சிறுசிறுமுகுமிருநதும் வெடுத
துத தினவுஞ் சொரியுங்காணும் நித்திரை வராது

நி வா த தி

தூதுவேளை ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளெருக்கு கொடிவேலி நீலி
இவைகளினவோ கருஞ்சீரகம் கெந்தகமகார்கோலரிசி ஓமம் கீரகம்
வகைக்குக கரற்பலவிகிதங் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுவேக
வைதது உளருக்குக்கொடுதது மேலிலும் தடவத்தீரும்

புங்குகோட்டை மரமஞ்சள வேம்பாடம்பட்டை அபுரிவோ
துருசு கெந்தகம் தாளகம் வகைக்கு காலபலமாகப்பொடிதது கால
படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற்றடவி
மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும்

சிறுசினனிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குட்டி-க, ஒன
றயக்கலந்ததில் மிளகு செங்கத்தாரிப்பட்டை சுறுசுறுஞ்சானவோ
பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-ரு, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க
காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்

அவித்தூற்றின் சிறுமண்க கெண்ணெய்படி-க, காப்பூரவலலி
சிறுசெருப்படைநாவிரட்டிவெங்காயமவகைக்குச்சாறுபடி-க, இவை
களை ஒன்றயக்கலந்து காய்ச்சி வடித்தொரு சங்குவீதம் குழந்தை
களுக்கு உளருக்குக்கொடுதது மேலிலும் பூசிவரத்தீரும்

சொரிசிரங்குக்கு

பூவரசம்பட்டையில் நீராகாரத் தண்ணீர் விட்டிடித்துச் சாறு
பிழிந்து அரைக்காபடி வீதம் ந.-நாள உப்பு புளிகீக்கிச் சாப்பிட்டு
கெந்தகம் சித்திரமூலம் வோப்பட்டைவகைக்குக்கார்பலவீதமரைத
துக காற்படிநல்லெண்ணெயிற்போட்டுவேகவைதது காலையிலுடம்ப
பிறறடவி மாலையில் அரைப்புத்தேயதது ஸநானஞ்செய்யத்தீரும்

ஏலம் மிளகு காரகோலரிசி கெந்தகம் சூடன் பிராயப்பட்டை
வகைக்கு ஒரு விராகனிடை வீதம் பொடித்து அரைக்காலபடி நல

லெண்ணையிற போட்டுக்காய்ச்சி உடம்பிற காலையிறறடவி மாலையில்
அரைப்பிட்டு குளிககத தீரும

பேய்ச்சொரிககு

இரதுபபைப பொடிதது நெய்யிறபோட்டு ரவியிலவைத்து உ
டம்பிறபூசி வைத்திருந்தது மறுநாள முழுத்தீரும

சீர்திறகொடி வேப்பம்பட்டை பேய்புடலவைக்குப பலம் ௧0,
இடித்துத் தூணிநீறிபோட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்து
அதில ஆவினெய் படி-௧, கூடவிட்டு திரிடலை செஞ்சுநதணம் மரமரு
சள விலாமிச்சமவோ தக்கோலம் கோஷ்டம் தேவதாரம் பஞ்சள
வகைக்கு விராகனெடை ௨, அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாளவரை
உமிக்காரதலிலவைத்துநாலாநாளபதமாய்காசசிவடித்து ஒருவேளைக
கிரண்டு காசெடை நெய்வீதங்கொள்ள தீரும இச்சாபத்தியம்

சுரங்குக்கு,

காட்டுச்சீரகம் காரோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள ஏலம் கடுக்காய்
நீர்வெட்டிமுத்து சமரிடையாய்ப்பொடித்து அதற்குச்சமன் மிளகு
தூள் கூட்டி ஊமத்தங்காய்க்கு ளடைத்து ஒன்றரை எருமுட்டையிற
புடம்போட்டுத்து ஒருபடி தேங்காயெண்ணெயில அரைத்துப்
போட்டு மூன்றுநாள சூரியபுடம் வைத்துச் சிரசினமேற்றடவத
தினவு நமைச்சலதீரும

நீர்வெட்டிமுத்தம் சக்தணமும் ஓர் நிரையா யரைத்துச் சிரந
கிறறடவ உதிரநதுவிடும்

வெந்தோன்றிக் கிழங்கும் கெந்தாமுமவகைக்குக்கார்பலவிகித
மன்றத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற போட்டுபதமாய்க் காய்ச்சி
வடித்துக் காலையிற சிரங்கிற பூசிவைத்திருந்தது மாலையில் இலுப்பை
யரைப்புட வேப்பிலையும் சமாயரைத்து உடம்பிற நேயத்து ஸநா
னம் செய்யத் தீரும

காந்தொட்டி யிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குக் காற
படி வீதங்கலந்து அதிற சுதகிசெய்த கௌரிவிராசனெடை-௧, பொ
டித்துப்போட்டுச் சூரியபுடவைத்து உடம்பிறநேயத்து மாலையில்
அரைப்பிட்டு ஸநானம்செய்யத் தீரும

சகலகரப்பன் சிரங்குக்குமே பூசுமஎண்ணெய்

விடத்திலை இலைக்களளி திருக்குளளி சதுரகாளளி மாவிளிகு
சங்குதாழை கொமட்டி குப்பைமேனி அவுர் பொட்டுதலைலைக்கிப்பு

ஆமணக்கு இரண்டு எருமையின ஆட்டாங்கொடி நெச்சி இவைகளினசாறு நல்லெண்ணெய வகைக்குப்படி கால வீதந கலந்ததிறசீரகம் கடுகு கோரைக்கிழங்கு குந்திருக்கும் குக்கில திரிகடுகு தேவதாரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலப-க, விசித்திரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து உடம்பிறப்பூசுத தீரும்.

சிரங்குபுண்ணுகுக்க களிப்பு

துருசு நெந்தம் குங்குலியம் இவைகளை யோராரையாயவிளக்கெண்ணெயி லரைத்துப்போடத தீரும்

வாதகரப்பன வீக்கத்திற்கு

மூக்கரைச சாரணைவோ இந்துப்பு கடுக்காய மாவுசுக்கு ஓர் நிரையாயத்தட்டிப்போட்டு கியாழஞ்செய்துசங்களவுக்குடிக்கத்தீரும்

துதுவேளை சங்கு சரைக்கொடி சிறுநெரிஞ்சி நீரமுள்ளி நருளளி இவைகளை ஓர் நிறையாயக கியாழஞ்செய்து அதில வெண்காரத்தைப் பொரித்துப் போட்டு கொடுக்கத்தீரும்

நருளளியை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில நவாச்சாரம்இந்துப்பு சீரகம் வெங்காரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும் மலசலங்கமுன்று வீக்கமலறநம் நெடி மூவகையும்பொடித்துக்கோசலத்திற கலக்கி வடிகட்டிக் கொடுக்கத்தீரும்

மாந்தம் செவ்வாப்பு கரப்பானுக்கு.

சாதினிகம் பூரம் யேலம் பூங்காவி வகைக்குப்பலம் கால கோதுமைக்கஞ்சிவாரத்து இரண்டுசாமம் மைப்போலாடி பயறுபோலுண்டைசெய்து கொண்டு இரண்டு வயதுப் பிள்ளைக்குச் சோற்றிலும் அதற்குட்பட்ட குழந்தைக்கு மாசிப்பத்திரிக கியாழத்திலுங் கொடுக்கத் தீரும்,

சிறு சிரங்கு சொரிசிரங்கு.

சொடிககளளியைவாட்டிச் சாறுபிழிந்து வயதுக்கும்பலத்துக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும் ஒருபடி தேநசாயப்பாலில துருசு அரிதாரம் கெந்திவகைக்கு இருகழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி நெய்வடித்துக் காலையிலுடம்பிறப்பூசி மாலையில அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும்

காந்தகெவனமணடைக்கடுவனுக்கு,

மேற்படி வியாதி காலிலுந தலையிலுந கண்டிருந்தால ஆமணக்கினிலையை இரவிற்கட்டிக் காலையிலவிழ்த்துச் சலத்தாற கழுவிப்பின

அபபுண்ணில தேவகாயெண்ணெயைத்தடவி பதனமேற் சங்கிலியை கருக்கிப் பொடித்துத் தூவிடத்தீரும் இலுப்பைப்படடை பாவட டை சதுரக்களரிப்படடை வெவகாயம் வசம்பு நறுக்கிவிளக்கெண் ணெயிறு போட்டுக்காய்ச்சி உட்கொள்ள நீங்கும்

சிரங்கு சொரிகரப்பன ஆறுமபுண்ணுகு

அரிதாரம் பலம் கால சேங்கொட்டை-20 இவைகளை நறுக்கி ஒருபடி நல்லெண்ணெயிறு போட்டுக் காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெ டிக்கும் பதத்திலிறக்கி வடித்து உடம்பிறறேயத்து மாலையி லரைப் பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும் கலலுப்பு மரமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைககுப்பலம் காலவிகிதம் பொடித்து இரண்டுபடி தேவகாயப் பாஷிற போட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடித்து உடம்பிறழ்சி மாலையிலரைப் பிட்டு ஸநானஞ் செய்யத்தீரும்

கரப்பனுக கெண்ணெய்

செங்கத்தாரி கருநொச்சி முடக்கொத்தான கழற்சிபுங்குச்சுகு சங்கம் குப்பி கிரந்திராயகம் சிறுசெருப்படை சிறுசின்னிமுதியா கூந்தல் உத்தாமணி கொடிவேலி வெள்ளருகு வேம்பாடம்பட்டை சிவமூர் வேம்பு சிவதை கண்டங்கத்தரி சீதகரப்பன பட்டை சீர கம் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் வோரிநிறைய விளக்கெண்ணெ யிற்போட்டுப் பதமாய் காய்ச்சி வடித்துக்கொடுக்க புடைகரப்பன கொள்ளிக்கரப்பன வீங்கு கரப்பன அரிகரப்பன ரொங்கரப்பனுந தீரும்

கபால கரப்பனுக்குத் தயிலம்

முத்தக்காச தூதுவேளை காணி சீரா செங்கமூரீர் வோரிலைத் தாமரை சிவனா வேம்பு நிலவேம்பு குப்பைமேனி சங்குமலை தாவகி கொன்றை இவைகளினவோ வகைககுப்பலம்-3, சாகுமிளகு திப் பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் வசம்பு பூண்டு சென்னகரப் பழம் கடுகுரோகணி வெளிச்சிப்பிசின் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழ ளுச்சு-3 இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிறு போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உளங்குச்சு சாப்பிட்டுத் தலை யிறு பதமிட்டு முழுகிவரத் தீரும்

தண்ணீர்விட்டான கிழங்குச்சாறுபடி-3, குமரிச்சோறுபடி-3, தூதுவேளை வோபலம்-3, இடித்து-2-படி தண்ணீரிற்போட்டுக்காய் ச்சி வடித்து கியாழம்படி நல்லெண்ணெய்படி-3, இவைகளை கலந்த திற கொடிவேலி வோப்பட்டை கருஞ்சீரகம் வேம்பாடம்பட்டை

வகைக்குக்கழஞ்சு ஒன்று விகிதமரைத்துப் போட்டுப் பதமாயக
காய்ச்சி வடித்து உளஞ்சுசு சாப்பிட்டு முழுநீவரத்தீரும

கரப்பனுக்குமேற்றடவும எண்ணெய

வெற்றிலை மிளகு தக்காளி வகைக்குச்சாறுபடி-க, எருக்கலைப்
பழுப்பு வேளை வகைக்குச்சாறுபடி அறை நல்லெண்ணெய்படி-க,
இவைகளைக் கலசத்தில் சுக்கு மிளகு வசம்பு திப்பிலி வகைக்குப்
பலம்-ச, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிக் கரப்பானபேரிற் றடவிவர
சகல உபபாணுந்தீரும

முருங்கைப் புஷ்பம் எருக்கம் புஷ்பம் முததெருக்கஞ்செவி
காததிமைக்கிழங்கு இரண்டு கழஞ்சு அரைத்து அரைபடி ஆவி
னெய்யிற்போட்டுச் சிவந்த பத்ததிறகாய்ச்சி வடித்துக்கண்டத்திற்கு
கீழ்ப்பூசி மாலைபிலரைப்பிட்டு ஸநானஞ்செய்ய நீங்கும

கொள்ளிக் கரப்பானுக் கெண்ணெய

வெள்ளருகு சிவனாவேமபு சங்கங்குப்பி பொடுதலை வீழிகோ
ழியவரை கரிப்பான கருநொச்சிகழற்சி மஞ்சளைத்திசிறுசெந்தட்டி
சாரடை தூதுவேளை இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி-க, விளக
கெண்ணெய்படி-க, ஒன்றாய்க் கலசத்தில் கருஞ்சீரகம் பலம் அரை
நுள்ளிபலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பத்தியமாய் கர
ண்டிவீதன கொடுக்கத்தீரும

ச ர வ கு ப பு

கணக்காய்ச்சலினகுணம்-விருத்தம்

பாருமுந்தி பகருமாதிமுதல்

சாருமீரல் சதாவகைபுண்ணகி

ஊருமேசுர போங்கித்திகைத்துமே

நேருமயக்கம் நிலையாபுரைத்தகதே

வேறு விருத்தம்

உரைத்தோமே பாலஞ்சுசு சுரவகுப்பு

உடலகாயும் ஆமசுரம் உறுதிமெத்த

நிரைத்ததொரு ரத்தசுரம் அனபனாகி

நேரான மாங்கிஷ் சுரமுமாகும

நிரைத்துமே அத்திசுரம் வாதபித்தஞ்

சிலேற்பனத்துச் சுரமென்று செப்பலாகும

மறைத்ததொரு மாந்தசுர மடசுந்தான

மகாதோஷ மாந்தசுர மென்னலாமே,

ஆமேதா னிரததகண சுரமுமாகும

அறைநதகணக காயசசலஞ்ஞிர சுரமுமாநதம்

நாமேதாந் மாறலசரங் காயசசலாகும

சராவாந் பழஞ்சுரமும சீதசுரமாகும

காமேதாந் அதிசார சு முமாகும

கழறினா வாரதிகரம் விககலதாதம்

நாமேதாந் சுரவகுப்புச சொனமேனாப்பா

நவினறிட்டார குப்பமுனி நவினறிட்டாரே

உநதிமுதல ஈரலவரை புண்ணுகிச சுரங்காயும் நிகைத்து
மயக்கமுண்டாகும

நி வ ர த தி

பூசனி தண்ணீர்மீட்டான இவைகளினசாறு இளநீர்ஆவினெய
பால வகைககுப்படி-க, கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ வெட்டிவோ பச
சைஅதிமதுரம் லவங்கம் சிறுமுட்டிபேராமுட்டி சீப்பிலி சந்த
னம் யேலம் விலாமிசச வோமாமருப்பு கோஷ்டம் ஸாமபிசின
விலவபிசின பொன்முகட்டை வகைக்கொரு காஷ்டை விகித
மரைத்து கலந்து பதமாயக காயசசி கொடுக்க கணகாசசல உட
சுரம் தடுமல இருமல தீரும் உடல்பூரிகும

புளளடி செப்பு நெருஞ்சி வல்லாறை வாய்ப்பூல கோபியவரை
இவைகளின சாறுவகைககுபடி கால ஆமணக்கெண்ணெய் படி-க,
குரோசானி கடுகுரோகணி வெளிச்சிப்பிசின மாவினபுலவாரி சடா
மாஞ்சில வகைக்கிரண்டு பணவெடை பொடித்து உலந்து காயசசி
ஒரு துட்டெடை கொடுக்கத் தீரும்

மாசுக்காய திப்புலி பேலம் கோரோசனை கோஷ்டம் மாஞ்சில
இருசீரகம் அகராகாரம் வகைககுப்பலமகால முலைப்பாலாலிருசாம
மரைத்து கட்டைப்பிரமாண முருட்டி மேற்படி பாலில் உத்திரை
வீதன கொடுக்கத் தீரும்

சங்கு செருப்படை துளசி வரப்பூலகழறிசி நரிப்பயறு இவை
களினசாறு ஆவினெயவகைககுப்படி-க, அப்பை கொவவை நெரிஞ
சில தூதுவேளை இவைகளினவோ கிராமபு திப்பிலி சீதசுரம் இம்
பூல வசமபு உள்ளி சுக்கு கடுக்காய சிறுதேக்கு வகைககுப்பலம்
அரைக்கால் தட்டிப்போட்டுக் கொடுத்தது மேலிலும் பூசுத்தீரும்

நாயத்தளசி பழம்பாசி கணப்பூடு பேயமிரட்டி வல்லாறை தக
ரை வகைக்கொருபடி கியாமஞ்செயது வடித்ததில் கருஞ்சீரகம் நற

சீரகம் நோரோசனை வகைகருக காலவீராகனிடைய பொடித்துப்
போட்டு சங்களவுகொடுக்க கணுவெதுப்பு தீரும்,

உடம்பநோயக்காயசரலினகுணம்

உடம்பு நொந்துகாயும் குழந்தை உதட்டைசகடிக்கும் முஷ்டி
யை புறக்கப்பிடிக்கும் நடடகண்ணைவிழிக்கும் பதட்டமுடன்கொங்
கையைக் சடித்திழுகும்

நி வ ர த தி

சீதேவிய பூண்டையிடித்துப் பிட்டாயவிழ்த்துச் சாறுபிழிந்த
திறக்குரோகணியை யரைத்துக் கலக்கி வெள்ளாட்டுப்பாலிற கடி
சைப்பிரமாணங்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்,

உடகாசசலின குணம்

உடசுரம் காயும் வயிறு அபான மெரியும் மயக்கங்காணும் மன
சலத்தீபும்

நி வ ர த தி

இளநீரில் வித்தூற்றின சிறுமணக்கெண்ணெய்ப்படி-க, ஆவ்
பாடி-2, குமரிச்சாறுபடி அரை ஒன்றாயக்கலந்து மெழுகுபதமா
யக்காய்ச்சி வடித்ததிற சீரகம் மாசிக்காய கொஷ்டம் அதிமதுரம்
கிராமபு யேலமசுக்கு வகைசுரு விராகனெடை-க, வெந்தயம் பலம்-
ச, இவைகளைவறுத்துக்கலந்து சூரியபுடமவைத்து கடிக்கை சூரணங்
கொடுக்கக்காய்ச்சல் உடகாசசல மாந்தம் உடம்புவற்றல் நாவரட்சி
நடுக்கல் இருமல் தீரும்

கற்றமுஞ்சாறு இளநீர் ஆவினபால் வகைக்குப்படி-க, சிறு
மணக்கெண்ணெய்ப்படி-ங், கலந்து காயக்கிக் கணபூண்டு மான்
கொம்பு சந்தனம் ஆமையேடு வகைக்குப்பலம்-ங், இளநீராலரை
த்து செண்பகப்பூ சாதிக்காய நற்சீரகம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ
கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம் கால சாத்திரி பலம் அரைக்காலகொ
ந்தம்லலிபலம் அரை இவைகளை பசுவினபாலி லரைத்து ஒன்றாயக்
கலந்து மெழுகுபதமாக காய்ச்சி அந்தி சந்தி யொருதுட்டெடை
யேழுநாள் கொடுக்க மாந்தணம் தோஷம் வரடகணம் உடம்பு
மெலிவு அட்சரத்தின காய்ச்சல் உடசுரம் நீங்கும்

ஆமசுரத்தின குணம்

சாமந்தோறு மட்டாய சுரங்காயும்குழந்தை சீறியழும்பாலுண்
ணை உடலகருக்கும் இளைக்கும் நடுங்கும் தண்ணீர் ததாகமதலைவலி
நீணும் கைகால குளிரந்திருக்கும்,

நி வா த தி

உததாமணி பாவடடை சங்கு தாவடடை முருங்கை துணை
பொருடலை இவைகளின் சாககு ஒருபிடி கருக்கிச் சட்டியிற்போட்டு
ஒருபடி தண்ணீரவிட்டு ஒமம் திப்பிலி வசம்பு ஆமையோடு கருகு
சீரகம் ஓநிறையா யறைத்துத் துணியில் முடிந்து கூடப்போட்டு
வறறக்காய்ச்சியதில் மேற்படி மருந்துகளை யரைத்துக் கழறசிக்காய்ப
பரிமாணம் முன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்

விளாங்காய்ப பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயில் உதக மணிக
கொழுந்து வசம்பு உள்ளி விளாவோடு வேரம்ம ஆமையோடு
வகைக்குக் கழஞ்ச வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக
கரண்டிநிறை கொடுக்கத் தீரும்

உததாமணி சங்கு தூதுவேளை கொடுப்பை இவைகளின் வேர
வகைக்கொருபிடி நறுக்கி ஒருபடி நீரிற் போட்டு பொருடலை வேரம்ம
திப்பிலி மிளகு வசம்பு ஸ்னாதி ஆமையோடு வகைக்கு விராகனெடை-
சு, சீலையிலமுடிந் போட்டு வறறக்காய்ச்சியதில் மேற்படி மருந்து
யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்

பாவடடை கொன்றை சிறறுமுட்டி வேலிபா நுகத் இவைகள
ளினவோ மிளகு வகைக்குப் பலம் ஆற தட்டிப் போட்டுக் கியாழஞ்
செய்து சரியளவு கொடுக்கத்தீரும் இவையெல்லாம் இச்சராததி
யம்

இரத்தசுரத்தினகுணம்

வயிறறுவலி தாகம் கழிச்சல் தலைசுற்றல் காணும் சுரமவிட்டு
விட்டு காயும் கணதாழும் நாவுலரும் கைகால சோரந்து தண்ணீர்
போல இருக்கும்

நி வா த தி

நாவிக்கிழங்கு திப்பிலி வெண்காரம் விராகனெடை-கடு, சாதி
விங்கம் விராகனெடை-கடு, நிம்பப்பழத்தினச் சிறுல இருசாமம்ரைத
துக சட்டைநிறை யுண்டைசெய்து சுருகியாழத்திற்கொள்ள வெதுப
புத்தீரும் சீரகம் கிராமபுக கியாழத்திலிட நீங்கும் ஆலவீழ்நின்
கியாழத்திற்கொள்ளப் பழஞ்சரம் நீங்கும்.

அன்பனாதி சுரத்தின குணம்.

னோக்கும் வெதுபபும் கண்சிவப்பும் பலகாலும் வெந்நீர்வேண்
டும் பாககப் பயமாயிருக்குதென்ப பதறி அலறிக் குழந்தையழும்
வயிறு சிக்கிவிடும் தெருவிற புறப்படடோடும்

நிவாததி

கேரோசனை அகிமதுரம் கோஷ்டம் விளாமிசசமவோவெட்டி
வோ ஏலம் சண்பகபஞ் மாசிபபசசை சாக்திரபேதி இவைகளை ஓர்
நிறைமாப முலைப்பாலிலாவது வெட்டியோதண்டுச சாற்றிலாவது
மையிபலரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெயது மேற்படி பாலி
லரைத்து கொடுக்க நீங்கும்

சுற்றமுஞ்சோறு கடுக்காய் களிப்பாககு கருவேலபிரமி சுக்கு
ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு நாலிலொன்றாய்க்காய்ச்சி அதை கரண்டி
வீதம் விளக்கெண்ணெயிற கலந்து கொடுக்கச் சீதம் குணம் இரு
மல சுர சீதபேதி முதலான சுரங்கள் நீங்கும்

மானகிஷ்சரத்தின குணம்

அகிகமாயச சுரங்காயும் உடல நீங்கும் மூச்சுமேததவோடும்
உதிரம்வற்றி யுடலவெளித்தருகி ன்ருகும் மூச்சுசைகாணும் உரோ
மங்கள் சிலிரக்கும்

நிவாததி

பச்சைக்காபூரம் செந்தி இந்தப் புலவங்கம் சாநிககாயசாதிப
பத்திரி பகைக்கொரு சமஞ்சு தேசிப்பழரசாற்றில் ஒருசரம் மரை
த்து உஞ்நதளவு உண்டைசெயது இஞ்சி சாக்கரை கடிக்கைப்பிரமா
ணம் சுச்சிலூட்ட எச்சரமும் மூன்றேழுக்கால நாழிகையிலோடும்

அஸ்திதிரத்தினகுணம்

அளவீபால் வெதுப்பும முலையுண்ணுது புத்திகலங்கும் உள
ஞ்ளையும் வெள்ளாக்காளமிசும் சத்திகுதும் நீர்வசிகுதும் சாமத்திற
சுரங்காயும் உடலவற்றி ண்ணம் இருமல சோகை கடுப்புக்காணும்

நிவாததி

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் ஏலம் சீரகம் கொ
ணைப்பிசி ர நத்திராட சம் கலவகொம்பு நெல்லிசண்பகம்கொத்த
மலலி விலா விசநச வரைக்கொரு காசளவரைத்து ஒருபடி ஆவி
னெய்யிற்போட்டுப் பருக்கிக்காய் காணி வகைக்குச்சாறுபடி கால
விட்டு பதமாயக்காய்ச்சி அதிற் காலபலச சாக்கரைசோத்து ஒரு
கரண்டி அதிஞ்சாபிடி அஸ்தி சுரம் வரடகணம் நீங்கும்

வாதபித்த சிலேற்பன சுரத்ததுக்கு

கோரோசனை விராகனிடை உ, கடுகுரோகணி நோவாளம் வகைக்கு விராகனிடை க, முலைப்பாலில் மைபோ லரைத்துப் பயறு போலுண்டைசெய்து வாதசுரத்திற்கு இஞ்சிசுரத்தில் பித்த சுரத்திற்கு முலைப்பாலில் சிலேற்பன சுரத்திற்கு ஆடாதோடை கண்டங் கத்திரி தூதுவேலை இடித்துப் பிட்டவிழ்த்துப் பிழிந்த சாற்றிலிடத் தீரும

பாந்தசுரத்திற்கு

சீந்திறண்டு களிப்பாக்கு பாலிற பத்துகபா சுத்திசெய்த சிவ தைவோ கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி ஓரிறையாயத்தட்டி ஒரு படி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும

விநாசீக்கிய நடுக்காய் சுக், அந்த இடை கஸ்தூரிமஞ்சள கெருடக்கிழங்கு இவைகளை பொடித்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற போட்டுச் சூரியபுடமவைத்து உளுநக்குங் கொடுத்தது உச்சியிலுந் தடவத்தீரும

சீரகம் கிராமபு திப்பிலி நெல்லி வேம்பு புளி விஷ்ணுகரந்தை பேராமுட்டி சிறுமுட்டி ஒரிலைத்தாமரை ஓரிறையாயக் கூட்டிக் கியாமுஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும

உள்ளி அவிரி குட்டிவிளா இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சிவக்க வறுத்துக் கியாமுஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும

புளி துணு நெல்லி வேம்பு ஒதி தகரை பொடுத்தலை அம்மண்பசு சரிசி இவைகளின் ஈரக்கு விலவம் சிறுபுள்ளடி கோழியவரை நீலவி ளாபழம் பாசி இவைகளினிலை நரிப்பயற்றக்கொடி விஷ்ணுகரந்தை நன்னூரிகிழங்கு செருப்படை மணித்தக்காளி வல்லாரை சீந்தில் பேய்ப்புடல விலவவோடு வகைக்கொருபிடி அரிந்து பொன்னிறமாய வறுத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு காலபடியாய வற்றவைத்து அதிற் கோஷ்டம் விளாம்பிசின் விலவப்பிசின் இலவம்பிசின் மாசிக் காய் சாதிக் காய் வெந்தயம் வகைக்கு விராகனிடை க, வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநா ளிரண்டு வேளையுங் கொடுக்க நாட்பட்ட மாந்தசுரம் வாதபித்த சிலேற்பனசுரம் நீங்கும்.

பச்சைக்காப்பூரம் இலவங்கம் வாலமிளகு சிறுநாகப்பூ கடுகு ரோகணி ஏலம் சடாமாஞ்சில சுக்கு சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை

கால நோவாளம் விராகனெடை இரண்டேகால, பொற்றலைக கரிப
பான சாற்றால் ஒண்பது நாள ஆட்டி மிளகுப்பிரமாண முண்டை
செய்து இஞ்சி தேன முலைப்பால இவைகளிற் கொடுக்க மாந்தசுர
முல்லான சகலசுரமும் நீங்கும்

அட்சரமாந்தசுரத்திற்கு

பூவரசிலை காய பூ சமனாயசைதது பலம் க, அடைபோற்றட்டி
ஒருபடி சிறுமணைக கெண்ணெயிற் போட்டுக காயச்சிசி சிவந்தப்பத
த்தி வடைபை யெடுத்தபுபோட்டு ஏலம் ஜாதிககாய ஜாதிப்பத்திரி
வகைக்கு விரா+னிடை அரைபொடிசெய்து ஆழாககு எண்ணெயிற்
கலந்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்க நீங்கும்

மாந்தசுரம வயிற்றுப்பொருமல வாரதிககு

இரசசெந்திரம் திரிபலாதி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம்
திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்குப்பயிம் கால, கிராமபு விராகனெ
டை க கருநொச்சி சாற்றால் சிறுபயறுபோ வுண்டைசெய்து துள
சிசாற்றிலிடத்தீரும்

மாந்தசுர தோஷத்திற்கு

ஆமணக்கெண்ணெய படி க, துணைசாறுபடி 2, ஈருள்ளிச
சாறுபடி கால வெந்தயம் பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுப் பதமா
யக்காயச்சிக கொடுக்கத் தீரும்

கனசுரம் தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல

பித்தம் இரும்பு வாரதிககு

திரிகடுகு வெண்காரம் சர்திலிங்கம் வகைக்குப் பலம் க, எலு
மிச்சம் பழச்சாற்று லொஞ்சாம் மரைத்துச் சிறுபயறுபோ வுண்
டைசெய்து துளசி செம்முள்ளி ஆடாநோண்ட தூதுவேளை விஷணு
காந்தி கண்டங்கத்திரி வெதுப்படக்கி பேயப்புடல் சங்கு நொச்சி
இவைகளிலிலைகளையிடத்து பிட்டனிழத்து சாறுபிழிந்ததில மேற்ப
டி உண்டையுங் கோரோசனையு முரைத்து திரிகடுகுவெதுப்பிப் பொ
டித்த தூளுங்கலந்து கடிக்கப்பிரமாணங்கொடுக்கநீங்கும் இவைகள்
இச்சர்ப்பததியம்.

இரத்தகண் மூலத்திற்கு

சாதிககாயம் புளியம்வித்தின் மேற்கோடும மேற்படி உண்டை
பும்புக் கிறையாயப் பொடித்து விலவப்பழச சதைக்குவைத்து
மூன்றுநாள சொளளத்தீரும்

கணககாசசலுக்கு

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை செமமுள்ளி விஷ
ணுகாந்தி சங்கு இரண்டு கடைச்சி துளசி இவைகளி னிலைகளை வ
கைக்கு பிடிவீதம் இடித்ததற்குள் ஒருவிராகனின் - ஓமத்தை முடிந
துவைத்துப் பிட்டவியலா யவித்துச் சாறுபிழிந்ததில் ஓமத்தை
யரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்

குளிரா சுரத்திறகு

புரசிலையும் அதின்படடையும் நற்றழுஞ்சோறும் தட்டிச் சாறு
பிழிந்து ஒருகரண்டி வீதம் கொடுக்கத் தீரும்

கணககாசசல மாறலுக்கு

அதிமதுரம் லவங்கம் ஏலம் சண்பகமொக்கு கோஷ்டம் சுக்கு
சீரகம் முதக்ககாச வறுத்திடித்து வடிகட்டிச் சாகக்கரை கலந்து
கடிக்கைப்பிரமாணம் அருந்தக் கணசரம் மாறல சுரந்தீரும்

கணககாசசல மயக்கத்திறகு

புலிவேம்பு மாநெல்லி நாரத்தை துணை தகரை நிம்பம் இ
களி னீரக்கு வல்லாரை பழம்பாசி சிறுபுள்ளி முதக்ககாச சருள
ளி அதி சிறுமுட்டி பேராமுட்டி மிளகு தக்காளி முசமுசுக்கை
விஷணுகாந்தி நரி பயற்றங்கொடி படற்பாடகம் மூக்கொற்றி அம்
மானபச்சரிசி சேதில் கருஞ்சீரகம் நறசீரகம் சுக்கு வெந்தயம் வ
கைக்குப்பலம்-அரை வறுத்து கியாழஞ்செய்து அதிற் கோரோசனை
அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கலங்கொம்பு கோஷ்டம் வகைக்கொரு
பணவியைபரைத்து கலக்கிக்கொடுக்கவும்

கணபாண்டு கணசரம் அஸ்திவெட்டை இரும்பு

இரகதம் இவைகடகு

ஆவாரை சரக்கொன்றை விஷணுகாந்தை நிலக்குமிழ் இவை
களினவோ சிறு அம்மானபச்சரிசி ஏலம் நறசீரகம் நெருஞ்சில வ
கைக்குப்பலம் அரை இடித்து அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெ
யிற்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்

கழிச்சல தேரவுத்திறகு

உப்பிலிப் பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு வெயிலில்
நாலுசாமம் வைத்து பின்பு குழந்தைகடக்கு நரண்டி நிறை கொடுக்க
ததீரும்.

காசசல அதிகாரம் சுவாசகாசத்திற்கு

அவிர்வோ நெறப்பாரி சடாமாஞ்சில அதிமதாரம் சமனாயப
பொடித்துக் கடிக்கைப் பிரமாணம் சாககரை தேனவிட்டு மத்தித்துக்
கொடுக்கக் காசசல தீரும

அதிவிடையத்தைப் பொடித்துத் தேனிறகொடுக்க அதிசார
சுவாசம் தீரும

ஆமசர மாறலுக்கு.

வேம்பு இலுப்பை மாவிளிகு பரவடடை முருங்கை துணை இ
வைகளினீர்க்கு வேலிப்பருத்தி தைவேளை சாரணை இவைகளின
வோ பேயப்பாச்சோற்றி வகைக்கொரு பிடிவறுத்து இருநாழி
நீரிப்போட்டு திப்பிலி மிளகு ஆமையோடு சுக்கு வசம்பு ஒமம் வ
கைக்குப்பலம் கால, முடிநதுபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதிலமேற்படி
மருந்தையரைத்துக் கலக்கிச் சங்களவு கொடுக்கத் தீரும

ஆமன குளிரசுரங் கடுப்புக்கு

கசசநதராய பொன்னாங்காணி சாரணை இவைகளின வேர்களை
ஓரிநையாய உள்ளி தயிலத்தாலரைத்து ஒருகழஞ்சுவீதன கொடுக்க
தீரும

விககல வாரதி சுரம் இருமலுக்கு

கண்டங்கத்திரி வித்து அமுககுறு திப்பிலி இவை சமனப்பொடி
த்து கடிக்கைப்பிரமாணம் கொடுக்கத்தீரும,

சீதசுரத்திற்கு

கண்டங்கத்திரி சீந்திலதாமரை வளையம் கியாழம் வைத்ததில்
சுக்கு முத்தக்காச பலம் கால, பொடித்துத்துவிக்க கொடுக்கத்தீரும

கண்டங்கத்திரி சீந்தில தாமரை வளையம் இவைகளைக் கியா
ழஞ்செய்து அதில் சுக்குமுத்தக்காச வகைக்குப்பலம் கால, பொடி
த்துத் தூவிச் சங்களவு கொடுக்கத் தீரும.

சுரம் இருமல சீதசுரத்திற்கு

சித்திரமூலம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி வேர் கோஷ்டம் சிந
கி முசு முசுக்கை முள்ளி அரத்தை திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் க
கியாழம் வைத்து ஆறுபோது சங்களவு கொடுக்கத்தீரும

சீதம் விஷசுரத்திற்கு

சுக்கு மிளகு திப்பிலி வசம்பு கால பக்வீதம் தட்டி யொருபடி
நீரிப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துத் தேனவிட்டுக் கொள்ள
நிங்கும.

சுரத்திறகு ஏலாதி மாததிரை

கோரோசனை விராகனிடை-ங், அதிமதுரம் கோஷ்டம் இந் துபு இலுப்பைபககொடடை சாஸ்திரபேதி பெருஞ்சீரகம் கருஞ் சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-ங், குமரிச்சாற்றிலும் முலைப்பாலி லும் மைபோலாட்டிக குணறிபோ லுணடைசெயது முலைப்பாலிற் கொடுக்கச் சுரம் நீங்கும்

சுரம்வரட்கணம் இரத்தகணம் குளிதோஷம் கவலைக்கு

கற்றுழைச்சாறு விஷணு கார்த்திச்சாறு இளரீர் ஆவினபால் வகைக்குப் படி-ங், சிசம்பச்சாறு படி அரை, சிறுமணக கெண் ணைய படி-ங் ஒன்றாயக்கலந்து சுந்தணம் கணப்பிடுகி வகைக் குப் பலம்-ங், சண்பகப்பிடு பலம்-அரை பச்சை பூலாககிழங்கு ஏலம் விலாமிச்சு வெட்டிவோ நன்னூரி ஜாதிககாய பத்திரி கொத்தம்லலி அதிமதுரம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி கிராமபு முததக்காச சன்ன லவங்கம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பிடு வகைக்கு விராக னிடை-ங் அரைத்து எண்ணெயிற் கலந்து பதமாயக காய்ச்சிக் காசெடை இருவேளை கொடுத்தாவர நீங்கும்

பழஞ்சுரத்திறகு

துதுவேளை காஞ்சொரிவோ சேநில பாப்பாடகம் நொச்சி பேராமுட்டி சிறுமுட்டி கடுக்காய் வகைக்குப் பலம் கால நறுக்கிப் போட்டுக் கியாழம் வைத்துத் திப்பிலி பொடித்துத்துவி சங்களவு கொடுக்கத் தீரும்

பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம் சன்னிக்கு

ஏலம் கிராமபு முததக்காச அதிமதுரம் வெட்டிவோ விலா மிச்சம்பவோ கடுகு சுக்கு கொடி முந்திரிப்பழம் கோரோசனை நன் னூரி நிலப்பணக்கிழங்கு தாணிசபத்திரி சடாமாஞ்சில சுந்தணம் இலுப்பைப்பிடு தேவதாரம் திப்பிலி கடுகுரோகணி வகைக்கு கழஞ்சு கலவத்திற பொடித்துச் செவவிளரீரிலும் முலைப்பாலிலும் நாலு சுரம் மறைத்துக் குணறிபோல உணடைசெயது நிழலிலுலாத்தி முலைப்பாலிற்கொடுக்கப் பழஞ்சுரம் விடாச்சுரமீங்கும் முதியா கூந்தற கியாழத்திலிட சன்னி விஷதோஷம் ஆமசுரம் கணச்சுரந தீரும் இச்சாபத்தியம்

அதிகாரசுரம் காசசல சுவாசம் வாரந்தி சுரதாபம் விககல தாகத்திறகு

மானகொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனாயப் பொடித்து கடிக்கைப்பிரமாணம் தேனிற்கொடுக்கச் சுரம் காசம் வாரந்தி தீரும்.

ஆலமா நாவல இவைகளின் தனிரை நறுக்கிக் கியாழஞ்செய்து
கொடுக்கச் சுரம தாபம விககல அதிசாரந தீரும

பித்தசுரம தாபசுரம பழுவெதுப்புநகு மேறஞ்சு எண்ணெய

ஆலெனெய பட -க, மேறபடி பால படி-உ, நல்லெண்ணெய
படி-க, பெருங்குருமடை அதிமதும நனனூரி கருவேலில் கடுகு
ரோகணி செவ்வளவி கொடி அழககருவோ மரமஞ்சள சுந்தனம
சுக்கு காசகட்டி அரக்கு கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, அரைத
தொன்றாய்க்கலநது காய்ச்சிசிரசிலும் உடம்பிலும்பூசு சூரியனைக்
கண்ட பனிபேபாற பறந்திடும்

கணக்காசசலுக்குக் கியாழம்

வெடபூர விலவம் சிறுமுட்டி விஷணுகாரதி நனனூரி இவை
களின் லோ வகைக்குப் பலம-நி, மிளகு பலம் அரை இருபங்கு
செய்து இரண்டுபடி தண்ணீரில் ஒருபங்கு தூள்போட்டு வற்ற
வைத்து ஐந்துபோது கொடுக்க நீங்கும்

சுகல காய்ச்சலுக்கும் பசைக்கறபூர மாததிரை

பசைக்கறபூர லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய விஷைக்குக்
கழஞ்சு-உ, வாள்ம ஆறுகழஞ்சு குமிரிச்சாற்றாலரைத்து உஞ்ருதுப்
பிரமாணம் உண்டாசெய்து உலாத்தி சாககரையில் ஒரு குளிகை
யிட மூன்றேழுக்கால நாழிகையில் யிரே சனம் கிக காய்ச்சலதீரும

குளிகாய்ச்சலுக்கு

மேறபடி மாததிரையை மூன்றாடிக் கொடுத்தது அப்பால குப்
பைமேனியில் கொடிவேலியில் மிளகு சமரைய நிறுத்தது விழுதுபட
அரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும

சுகல காசசலுக்கும் மாததிரை

ஆடுதினாப்பாறேகோபபட்டைநிழலுலாததிகருவாபபட்டை
யைச் சமன்கூட்டிப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து எலுமிச்சம்
பழச்சாறுவிட்டு ஆட்டிப் பருத்திக்கொட்டைப் பிரமாண முண்டை
செய்து அனுபானத்திற் கொடுக்கச் சுகலகாய்ச்சலும் விஷமுந்தீரும

விஷணுகாரதி சுக்கு கடுக்காய இரண்டு வாலுழுவை ஓர் நிறை
யாய்க் கியாழஞ்செய்தாவது சூணித்தாவது அதில் மேறபடி மாத
திரையையக் கொடுக்க சுகல காசசலுத் தீரும.

காசசலுகு ஆகாபபதாராததங்கள் விருத்தம்

பாரு மபாலகாசசலுகுப பகருமபதாராததநதளநுமயகை
நேருமிளநீர்செயபாலாய நிறைந்தகடுகுதயிரபுளிப்பு
சாருமபசசையீனிறைச்சி சாததுங்கோழிநேருசாயாம
சோருமாதகாயபருபபண்டம் சொன்னாபுனுகுபருபபாமே
ஆமேசுதமபயரவலாம அரிமாமருசளபொரிகடலை
காமேயிரவுபழங்குரிகள் கழறுமுனனாடபழஞ் சாறு
சாமேபுணாசசியிலைகொள்ளில் சாறுஞ்சண்ணிதோஷம்தாம
நாமேசொன்னேமரணமபப நலமாபுரைத்ததிதுவாமே

பால நெய இளநீர் தயிர புளிப்பு தேயுடசசையீன இறைச்சி
கோழி தேங்காய மாங்காய பருப்புமுடடை சந்தனம் புனுகு பயறு
அவல் பொரிகடலை மஞ்சள் லா நழபழங்கறி பழஞ்சோறு புணாச்சி
இவைகளை யனுசரித்தால் சண்ணிதோனறி மாணஞ் சப்பிதகும்

சண்ணிவகுப்பு விருத்தம்

கூறுமாந்தக குறிப்பறி கன்னியால்
நீறுந் தாபம் நெடிய சாமயல்
தூறும நாவு தூட்டுமுட போலாகும்
ஆறு மஞ்சன் மாழந்துல கங்குடம்.

மாந்தசண்ணிகுணம்

மாந்தத்தின பேசிற சண்ணி தோன்றிடிற் சுரம் மயக்கம் தாண்ட
காணும் நாவு முளளுப்போலிருக்கும் கண்தாழும் புத்தி கலங்கும்.

வேறு

குழந்தை வேராய தலையுட வாயறபிதறும் ஒட கண திறந்து
ஒருகண்ணையுருட்டி ஸ்பிசிததுப பார தழும் ஊசிபோற் கழுத்து
நேந்து உடம்பெல்லாம் நாமபுதிதானும் பாசிபோலவிழிப்பகும்

நிவாததி

கஞ்சா ஊமத்தை கசசந்தரூப இவைகளினவோ கோரைக்கிழ
ங்கு சமனாய வேப்பெண்ணெயவிட்டு வறுத்துப்பொடித்து நெருப்
பிற போட்டுப் புகைகாட்டத் தீரும்

வேளைவோ உததாமணியினவோ மாவிலிகப்பபடடை முருக
கைப்பபடடை வகைக்கொருபலம் ஒன்றாய இடித்துச் சாறுபிழிந்து
முறித்துச் சூடாற்றி அதிலதிப்பிலிமளஞ்சுகு பொடித்துப்போட்டு

நவலோக பூபதிமாததிரைகளை இழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்திபம்

ஆமசன்னியினகுணம்

குழந்தை முல்புண்ணைதழும் கணவியியாது மயங்கும் முகம் வேறுபடும் பறபுவலிபுண்டாகும் குரல்கம்மும்மலங்கடும் சுரங்காயும் தாக்கிக்கும் வயறுதும் நெற்றிசுழிகும் மயக்கங்காணும்

நிவாததி

கடுக்காய் கடுகுரோகணியிவதை சுக்கும்ளகு திப்பிலிதிரிகடுகு ஓர் நிறையாயிடித்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

கணனிககோழி முட்டைததைலம் வேப்பெண்ணெய்சமன்கலந்து உள்ளுக்குக் கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்தீரும்.

சாரணை மூக்குரட்டை பொடுத்தலை திரிகடுகு நாயத்தளசி சீரகம் சமனாய நருக்கிப்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

ஆமணக்கெண்ணெய் இலுப்பை பெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் சமனாய்கலந்து அதிற்கொடிவேலி சங்கு எருக்கு முட்டைகொத்தான இவைகளின் வேப்பபட்டைகளை ஓர்நிறையாய்ந்து க்கிப்போட்டுக்கொண்டு அதற்குநிகர் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் அண்டத்தயிலமும் கலந்து மேலிறறுவாலை யிடத்தீரும்

கோராமசன்னிககுணம்

வாயுமீகும் உடம்பு தீப்போற காயும் சதைகுலங்கி வலிக்கும் விழி கால கைகள் பதைக்கும் வாநீர் தாளிலிரங்கும்

நிவாததி,

குமட்டிக்காய்ச்சாறு தூறண்டுசென்றவேப்பம் பட்டைக்கியாழம் விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் பிசு, ஒன்றாய்ச் கலந்ததில் வெந் தோன்றிக்கிழங்கு நீர்முள்ளி சிவஞாவேம்பு தவச முருங்கை வெள்ளைச்சாரணை முட்டைகொத்தான இவைகளின்வோ ஏலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம் உ, தட்டிப்போட்டுக் கோழிமுட்டைத் தயிலம் முசுறுமுட்டை வகைக்குப்பலம் உ, கூடச்சோத்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை மூணுநாள பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்தீரும்

தாநதிரிக சன்னிககுணம்

குழந்தை முல்புண்ணை காய்ச்சல்காயும் தாக்கங்காணும் மேனி பதைக்கும் அரை குளிராது இருக்கும் மூச்சைக்காணும்.

வேளை ஊமத்தை சுஞ்சா முறுங்கை சீந்தில் இவைகளினவோ
வெள்ளாளி வசம்பு மயிலிரகு ஓர் நிறையாயத்தட்டிக் கம்பிளியிற
சுற்றி வேப்பெண்ணெயில் நனைத்துத் தீயிறிகொளுத்தி அவித்துப்
புகை காட்டத்தீரும்

தீராத சன்னிகஞ்ஞம்

ஏடல் மஞ்சணிகமும் குழந்தை முலைபுண்ணுது பெருமூச்சு
விடும கண் நாககு புருவம் கைகால் கோணவலிகமும் விழிமேல்
நோகமும்

சகலமாந்த சன்னிககு

சிறு கிளாவிலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு வோமம் சமனையித்த
துச சாறுவாங்கி மூணுநாள உளஞ்சூடுகொடுத்து மேலிலும் பூசத்
தீரும்

நல்லெண்ணெய்படி-2, முருங்கைப்பட்டைச் சாறுபடி-3,
இவைகளைக்கலந்ததில் வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-5, வசம்பு கொளுத்
திய கரிபலம்-கால், கூடப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்

தோஷ்சன்னி மாந்தசன்னி பித்தகரம் வாந்திககு

கஸ்தூரி விராசனெடை-5, குங்குமப்பூ விராகனெடை-2 கோ
ரோசனை விராகனெடை-நூ, முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றி
யிடை புண்ணடைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்

மாந்தகன் சன்னிககு

மாசக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம்
அக்கராகாரம் சமனாய முலைப்பால்விட்டரைத்துக் குன்றிபோ
வண்ணடைசெய்து மேற்படி பாலிறகொடுக்கத் தீரும்

மாந்தசன்னி பல சன்னிககு.

ஏஊம் இலவங்கம் அதிமதுரம் மட்டிவோ சுக்கு நன்னூரி முந
திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் விலாய்ச்சம்வோ கோரோசனை தாளிசப்
பத்திரி நிலப்பனைக்கிழங்கு சடாமாஞ்சில சுந்தனம் தேவதாரம் திப்
பிலி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனெடை-5, தண்
னீர்விட்டு நன்றாயரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்ணடைசெய்து
நிழலிலுத்தி முலைப்பாலிறகொடுக்க மாந்தகனந்தீர்திய முதியார்குந
தற கியாழத்திறகொடுக்க சகல சன்னியுந்தீரும்

சன்னிசரம கபத்திறகு

வேப்பெண்ணெய் படி அரை சங்கிலைச்சாறு பாவடடைச்சாறு முசுறுமுட்டை வகைககுட்டி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில சட்கு திட பிஸி வசம்பு மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள பூண்டு மஸ்கு விராகனெடை பொடித்துக்கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சி படித்தொரு தட்டெடை கொடுத்துவரத்தீரும் பத்தியம் வெந்நீர்ச்சோறு சாப்பிடவும்

வேப்பெண்ணெய் படி அரை குட்டிவிளா தூத்துவேளை நாய வேளை இவ்வகனினலோசீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சளவெங்காரமசிற்றறாததை மரமஞ்சள வகைககு விராகனெடை-2, நறுக்கிப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதம் கொள்ளத்தீரும்

விஷஜனனி குளிர்ஜனனி சரம விக் கலுகு

மஞ்சள சாதிககாய் திரிகடுகு கிராமபு கடுகுரோகணி ஏலம் நாபிக்கிழங்கு வகைககு விராகனெடை-க, எலுச்சம்பழச்சாற்று லொருநாளரைத்துப் பயறுபோ லுண்டைசெய்து அரை ஆழாக்கு மாசிப்பத்திரிக்கியாழத்தில் ஒருமாததிரை விடத்தீரும்

விஷதேதாஷ்சனனி மாந்தம் பித்தசரம வாரதிகு.

கஸ்தூரிகழஞ்சுக, குங்குமப்பூ கழஞ்சி உ, கோரோசனை கழஞ்சி நு முலைப்பாலால் ஒருசாமம் அரைத்துக்குன்றிப்போலுண்டை செய்து நிழலிலுலாதகி ஒரு உண்டை முலைப்பாலில் இடத்தீரும்

வ லி ப பி ன வ கு ப பு

விருத்தம்

அருந்தமபண்டந் தன்னாலே யரியமாந்தம் பற்றியேதான்
திருந்நம்வலிப்பு மயக்கமுண்டந் தீராயிசிவு பறகடிவு
குருந்தமன்னந் தண்ணீருங் குடற்குட சத்திசெல்லாது
பருந்துஞ்சனனிபறகிடும் பகாந்தாரமுனிவா பகாந்தாரே

தினபண்டங்களினால் மந்தம் பற்றிப் பலவித வலிப்பு மயக்கம் இசிவு பறகடி பறகிட்டல் கரணம் அன்னந்தண்ணீர்செல்லாது

நி வா த தி

குதிரைநகம் மயிலிரகு மிளகு வசம்பு சுக்கு கடுகு பேயத்தி அழிஞ்சில செமமறியாட்டுக் கொம்பு சமனாகப்பொடித்துக் கம்பினி யற்றசுற்றி வேப்பெண்ணெய்று வைத்துப் புகைக்கத்தீரும்.

குதிரைவாலி சமூலம் சிறுபுள்ளடி சமூலம் தைவேளை சமூலம் வெள்வேல் விடத்திலே முருங்கை இவைகளின் பாட்டை வகைக்குப்ப

லம-உ, ஆமையோடு பூண்டு வசமபு வகைக்குப்பலம்-க இவைகளே நறுக்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற போட்டுக் காய்ச்சி ஒர்ட்டு டெடை உளஞ்சுக்குக் கொடுத்தது மேலிலும் பூசுதீரும்

மாநதவலிப்பு காககை வலிப்புக்கு

கொடிவேலி சனகு எருக்கு இவை சீன (1) டைடை குவகு மப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-க, மைப்பாலனைத்து கொடுத்தது கலக கி வடிக்கடிக்க கொடுக்கத்தீரும்

காசகை வலிப்புக்கு

கொழுஞ்சி கழுநாவை நிலபோம்பு மிளகாய்க்கு இவைகளினால் வசமபு திப்பிலிமூலம் காககையினபிதது கொழுப்புமூலம் இவை களைப் பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற போட்டுக் காய்ச்சல் வறுத துப்பொடித்த மூம் வெண்காரம் உள்ளி வலிக்குப் பைநால், நறுக்கிச் சோததிறக்கி பொரு கரையடித்தம் ஆயுதவரை கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்திபம்

சளி இரும்பு காய்ச்சல் வீஷ்கரம் விசகழி வலிப்பு

சன்னிதோஷம் வயிற்றுப் பொருமலுக்கு

சாதிககாய கிராமபு மூம் எருஞ்சீரகம் சுசு கு பிப்பிளி கஸ்தூரி மஞ்சள வசமபு காயம் வெள்ளைக்காககண்ணை கொட்டப்பட்ட சமன் கூட்டி வெந்நீரிலாவைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாண முண்டை செயதுலாததி மேற்படி நீரிற் குழந்தைகட்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் பேதி யதிகப்பட்டால் வசம்பைச்சுட்டு நீரிற் கக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

பிற இசிவுக்கு,

தம்பை துளசி இஞ்சி இவைகளி னிலைகளைச் சரியெடையாய் நிறுத்து அரைத்துக் கழற்சிக்காயளவு சிறுமணக்கிலையில் வைத்துச் சுருட்டி இளகவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காசளவாய் மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்

கழிச்சல வகுப்பு

விருத்தம்

சொல்லுகிறேன் கழிச்சலவகை தோஷந்தனைச

கழிமாநதக்கழிச்சலெனச் செய்பலாகும்

வெல்லுகிறேன் பாற்கழிச்சல வரட்கழிச்சல

வீருன வானதியினறன் கழிச்சலாகும்

புலலுகிறேன நண்ககழிசசல மாநதககழிசசல
 புகழான ஆமத்தின் கழிசசலாகும்
 கொலலுகின்ற சல்ககழிசசல வெதுபபுககழிசசல
 கூறான சத்தத்தின் கழிசசலாமே
 ஆமேக ந அதிசாரக கழிசசலாகும்
 அப்பனே பொருமலின கழிசசலாகும்
 போற்றதான சீர்தக கடுபு மாகும்
 பொலலாத கழிசசலென்று நாமமெய்தும்
 தாமேதான பசசிலை கழிசசலாகும்
 சாவான விடாக கழிசசல சாற்றலாகும்
 நாமேதான சொன்னேனும் கழிசசல மாககம்
 நவ்விநிட்டுரா பாலருக்கு நவ்விநிட்டுரே

உ

கழிசசல தோஷத்திற்கு.

உப்புலியின் பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு நாலுசா
 மம் வெயிலில் வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

மாநதககழிசசல மாநதசன்னிக்கு

கனலிற சட்டினைக் காயவைத்து ஒருசிரங்கை உப்பைப்போட்டு
 ச சாமபலாகக்கி கொட்டித் துடைத்துப்போட்டு வசம்பைப்போட்டு
 கருக்கித் தீப்பற்றி வேகும்போது ஒருபிறி வேளையை மூன்று
 அறப்பாயச செய்துபோட்டுப் பொன்னிறமாய் வறுத்துப்பின்னும்
 அரைச்சொங்கை நீர் தெளித்துச் சுண்டவாட்டும் வறுத்துப் பின்னும்
 இரத்தப்படி இரண்டுவிசை நீர் தெளித்துச் சுண்டவறுத்ததின பேரில்
 நீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றக்காய்ச்சி இறக்கி ஒருசங்கு கொடுக்க
 த தீரும்.

கழிசசலுக்கு

கோரோசனை களிப்பாக்கு சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளைச் சம
 மம் வெலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டரைத்துப் பாக்குச் சீரமாணம் முலை
 பபாவிறகரைத்துக் கொடுக்கக் கழிசசல உடனேநிற்கும்

தைவேளையிலே வசம்பு பூண்டு இவைகளைத் தட்டி வெதுப்பிச்
 சாறுபிழிந்து கொடுக்கத் தீரும்

சாருள்ளி வேலிப்பருத்தியிலே முடக்கொத்தானிலே இவைகளைச்
 சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஒருதுட்டெடை கொக்கத்தீரும்
 இச்சாபத்தியம்.

மாவிளக்கு சங்கு செம்முள்ளி வேலிப்பருத்தி பொடுத்தலை தை
 வேளை இவைகளை ஓரிறையாய் எலுமிச்சக்காய்ப் பிரமாணம் எரு
 மை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக் கொடுக்க நிற்கும்.

கீழ்க்காய நெலலிவேரை ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்

பாலபோற கழிவதற்கு

பிரணடையிலே-ரு பெருநுதம்பையிலே-ரு, இவைகளை கரண்டியில் வெதுப்பி முலைப்பாலில்விட்டுத் தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதில் கோரோசனை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள வகைக்கிரண்டு நெலலிடை பொடித்துப்போட்டு மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல சுரத்திற்கு

அதிவிடையம் சாதிககாய சாதிப்பததிரி அபினி கடுக்காய தானறிககாய மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை அரை ஏலம் விராகனிடை-க, மாதுளநதனிரும் அநதிப் படடைபும கியாழஞ்செய்து அதனால் மேற்படி மருந்துகளை அரைத்துபோற்றடி அரகிலையிற் கட்டி சட்டியில் வைத்து மேற்படி கியாழத்தைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய வாரத்து வேகவைத்து அப்பால் இரத்தபடியே பத்துவிசை மேற்படிமருந்தை மைப்போலரைத்துக் குன்றுப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வடிகட்டின எருமைத் தயிரிற்கொடுக்க கழிச்சல தீரும் வெநீரிற் கொடுக்கக் சுரமநீங்கும்

கழிகணம் சுரம் வரடிகுக்கு

இலநதை நாரத்தை புளி கணப்பூண்டு நெலலி இவைகளின ராக்குகளைச் சமனாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

கழிச்சல இரும்புக்கு

ஆடுதினப்பாளைச் சமூலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் வசம்பு கக்குமிளகு கடுக்காய நெலலிககாய தானறிககாய அதிவிடையம் கோஷ்டம் முததக்காச வகைக்கு கழஞ்சு-க, நறுக்கிஇம்பூரச்சாறு ஆவினநெய்வகைக்குப்படி-க, ஒன்றுக்கல்லந்து காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்

கழிச்சல வாரதிகுக்கு

நெலலி மா அதி அரக இவைகளினபட்டை பருத்திப்பருப்பு மேற்படி பிஞ்சு அதித்தனிர வகைக்கு விராகனிடை-க, நறுக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

கழிச்சல இரும்பு வாரதிகுக்கு

வேலிப்பருத்திச்சாறு எருமைவெண்ணெய் வகைக்குப்படிகால் கருஞ்சீரகம் கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டுக் கலந்துகாய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்

மாந்தக கழிச்சலின் குணம்.

வாந்த பிராந்தி மூச்சை மேனியில வெதுப்பு கால கையிறகு
ளிர்ச்சி வலிகாணும் பலவிதமாய் மலநகழியும் வாயுலகம் குரலகம்
மும்.

நிவாந்தி

வேளை நாப்பளை வேலிப் புத்தி குப்பைமேனி அவைகளி
னிலை அகத்திப் புழுப்பு வசம்பு, வெள்ளாளி இவைகளைத் தட்டிச்
சாறுவாவகி துட்டெடை உளங்குக்குகொடுத்து மேலிற றுவாலை
யிடத்தீரும்

கணக்கழிச்சலின் குணம்.

சீதாயும் மலமாயும் கெட்டபாலும் கரித்தணணீறிப்போற
பிரவித்தியாகும் கைகாலகுனிநம் காதடைக்கும் உடலவெலும்பும்

நிவாந்தி

பாருளி-30, கருவேலீககு ஒருபிடி சீரகம் விராகனிடை-க,
வெந்தயம் விராகனிடை-உ, இவைகளை வறுத்தாக கியாழம் வைத்
தாக கொடுக்கத்தீரும்

முககுரட்டை சாரணை முடக்கொத்தான முததெருக்கஞ்செவி
ஒரித்தத்தாமரை இவைகளின் சாறுபடி-க, செப்பு நெருஞ்சிச்சாறு
விளக்கெனெய வகைக்குப்படி-க, மயிலிறகு பலம்-க, இவைகளை
யொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத்தீரும்

ஆமக்கழிச்சலின் குணம்

பாலெதிரெடுக்கும் வயிறிறையும் இரத்தமவிழும் சரங்காயும்
குரல் கமழும் காலகை குளிரந்திருக்கும்

நிவாந்தி

சோற்றிலவித்துச் சுத்திசெய்த சாதிககாய-க, பூரம் விராகன-
க, இவைகளை ஒரு லச சிறுமணக்கெண்ணெயில் அரைத்துக்கலக்
கிக்கொண்டு வேளைகொரு கரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

சலக கழிச்சலுக்கு

வெண்குன்றிப் புழுப்பு புளியவிரைத்தோல அததிப்பால ஒரு
மைவெண்ணெய வகைக்குகழஞ்சு-க, மைபோலரைத்துக் கொடுக்க
தீங்கும்.

வெப்பக கழிச்சலுகரு

அதிமதுர அதிவிடையம்சாதிக்காய மா துளம்பு சீடகம் சமன
கூடம் புளியாரைச்சாற்றி லரைததுத தூதுலநாயடோல உண
டைசெயது மா துளம் பழச்சாற்றி கரைததுத கொடுக்க நீங்கும்

இரத்தக கழிச்சலுகரு

தாழைமூதின் சாறு இரத்தம் எறுமிச்சஞ்சு மும் சமன கா
ந்து சுக்கு சீரகம் வெதுப்பிப் பொடிக்க தூளாகநது கொடுக்கத்
தீரும்

சீரகம் கொத்தமல்லி மா துளையினபிஞ்சு சீழ் சாய நெல்லிவோ
சமனாய வெந்நீர் விட்டரைததுத காலையிற் கழற்சியளவு கொடுத்துப்
பத்தியம் தயிருஞ்சோறு முண்ணீங்கும்

பொருமல கழிச்சலுகரு

ஆமையோடு அதிவிடையம் அசமதாகம் வட்டத்திருப்பி பா
வட்டையினகு கருசமனாய வெந்நீர் விட்டரைததுத குன்றிபோலு
ணடைசெயது கொதிதண்ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்க
வும் நீங்கும்

அதிசாரக கழிச்சலுகரு

கோரைக்கிழங்கு கொத்தமல்லி விலவவோ திப்பிலி விலவப்பட
டைச சிறுநாகபூ சமனாய நருக்கி கியாழமவைத்துத் தேனவிட்டுக்
கொடுக்க நீங்கும்

காட்டத்திப்பூ கருங்காவிலோத்தோல திப்பிலிவிலவம் சமனாய
கலந்து கியாழம் வைத்துத் தேனவிட்டு சுவைளவு கொடுக்கத்தீரும்

அத்திக்காயினசாற்றால் வோமத்தை யரைத்துத் தயிரிகலந்து
கழற்சியளவு கொடுக்க நீங்கும்

வயிற்றிறைச்சல விஷமலக்கடுப்பு கழிச்சல சணத்தீற்கு.

அதிவிடையம் கோஷ்டம் கிராமபு மதுரம் இலவம்பிசினவிளா
மபிசின சாதிக்காய சாபத்திரி சடாமாஞ்சி சணன லவுகப்பபட்டை
ஓநிறையாய மா துளம் பழத்தினுள் வைத்துத் துணிசுற்றி மேற்சா
ணம் பூசிக் காயவைத்துக் கருகாமற் புடமிட்டெடுத்து அதை கஞ
சாசாற்றி லரைத்துக் குன்றிபோலுணடை செயலாலாதகி கஞ்சா
தென்னங்குருமபை தென்னம்பூ வாழைப்பூ இவைகளின் சாற்றிலா
வது தேன தயிரிலாவது கொடுக்கநீங்கும்

சீதரத்தக கடுப்புக் கழிச்சலுகு.

புண்ணிவோ ிரகமஆவரை பஞ்சாங்கம் வகைக்கொருபிடியிடி
தது உ-படி ரண்ணீரிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து குங்குமா பூவுங்
கோரோர் சீனபுமரை ததுகலக்கி ஒருசங்குவீ தமமுனறுநா ள கொடுக்
கத்தீரும்

பச்சிலைபோற்கழிவதற்கு

ஏலம் சாதநிரபேதி மதுரம் வகைக்குவிராகணிகை அரைநீரா
காரத்தண்ணீர் விட்டரைதது முனறுநா ள கொடுக்கத்தீரும்

முட்டையுடைத்தாற்போலும் கெட்டபாலபோலுமகழிதலுகு

உத்தாமணியிலை ஐந்து சிறவரையிலைஐந்து உள்ளிப்பூண்டு-க்,
எருமைவெண்ணெய் இவைகளை இலைமுறியக்காய்ச்சிஇருத்ததுமுலைப்
பாலோடு குலுக்கி முனறுநாட் கொடுக்கத்தீரும்

விடாககழிச்சலுகு.

சாதிககாய அதிவிடையம் சாப்பத்திரி அபினி சமனாக்லந்து
நல்லெண்ணெய்விட்டரைததுத் கினமஒருபணவிடை முலைப்பாலிற்
கொடுக்கத்தீரும்

சகல கழிச்சலுகும்

சாதிககாய சாப்பத்திரி இலவங்கம் ஏலம் அதிமதுரம் அதிவிடை
யம்அபினிகஞ்சா குரோசாணி முததக்காசவெந்தயம்சீரகம் சிறுநா
கப்பூ புளியாரை காட்டாத்திப்பூ மாதுளம்பிஞ்சு வாழைபூ சமனாக்
கூட்டியிடித்ததுஆவினபாலிற்பிட்டவியலாயவிதெடுத்தவாழைப்பூசு
சாற்றிலாவது மாதுளம் பழத்தினசாற்றிலாவது அரைத்தது மிளகு
போலுண்டைசெய்து சாகக்கரையிற் கொடுக்கத்தீரும்

புளியாரை வாழைப்பூ யிடித்துப் பிட்டவியலாக அவித்துசா
றுபிழிந்து தேன ஒரு துளியிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்

அட்சரவகுப்பு

சொன்னாட்சரவகுப்புதனைச் சூட்டிமீதிஞாலியென
மன்னேசோதிவீயென வகுத்தகுண்டிகபாலியெனப்
பொன்னேகும்ரிபுள்ளட்சரம் போற்றுகதொகையெதட்டாமே
அன்னைவகுப்புநாமுரைத்தோ மறைந்தோமாதற்கிதுவாமே

சூலி நீலி சோலி வீசி குண்டி கபாலி குமரி உள அட்சரங்கள்

அ-சூலி அட்சரத்தின குணம்

சுரங்காயும் இடை கடுக்கும் நாவுவெந்துது வெந்து புண்ணுகி
வெள்ளாவிபோல நாறும் வாய நீரமிகவொழுக்கும் வாரதிவெள்ளோ
க்காளங்காணும்

நீலி அடசரத்தின குணம்

உடல குளிரும் தலைவலிக்கும் சுரங்காயும் வாய கசக்கும் வா
ளும் நாவுவெனது மாபபோலிருக்கும் நெஞ்சு கரீகமும்

சோதி அடசரத்தின குணம்

முதுகும் வயிறுமெரியும் தலையிடிக்கும் கணைக்கால நோகும்
சுரங்காயும் நாகமும் பலலும் அழுககு நிறமாயிருக்கும் வயிறு கழி
யும் வாந்திபண்ணும்

வீமி அடசரத்தின குணம்.

சரல நொந்து காய்ச்சல மயக்கம் குளிர தலைவலி நாகங்கா
ணும் உடல கறுக்கும்

குண்டியடசரத்தின குணம்

உடலநொந்துகடுக்கும் வாயகூசும் நாவுவெனதுசிவக்கும் வயிறு
கழியும் நெஞ்சு கரித்து வாந்திபண்ணும் இருமல் தாசும் மிகும் சரல
விலாநோகும்

கபாலி அடசரத்தின குணம்

உடல கணக்கும் வலிப்படுக்கும் காசசலகாயும் நெஞ்சு ஸ்லையும்
வலிக்கும் நாவு தொண்டை குடல் ஈரலுண்ணும் பேதிகாணும்

குமரி அடசரத்தின குணம்

நாவுகசக்கும் கூசும் தடிக்கும் அழன்று வெடித்து விதனமுறும்
சுரங்காயும் இரத்தநாய வயிறுபேரும் இருகண்ணும் நொந்துவிடும்
வாந்திகமும் உண்ணாக்கு வளரும் பலபசுமையாயிருக்கும் முக்கிலிவிர
ததமவடியும்

அடசரத்தின பொதுகுணம்

உடல குளிரும் தலைவலிக்கும் தாது மிகத்தடித்து நிறகும் சூலை
யும் நாவுநதொண்டையும் வெந்து புண்ணாகும் நாவுவெனக்கும் நாசி
யில நீர் வடியும்

இவைகடகு நிவர்த்தி.

கருஞ்சீரகம்கடுகுரோகணிகடுகாயகாடமெல்லிகைவோ வகை
க்கு விராக்னிடை-க, இண்டங்கொழுந் தொருபிடி உள்ளிபலம்-உ
ழுலைப்பலபடிமாராணிவிளக்கெண்ணெய்ப்படி அரைக்காலஇவைகளை
நறுக்கி எண்ணெயிற்போட்டு மெழுகு பதமாயக்காய்ச்சி வடித்து

அதிற கோரோசனை விராகனெடை-உ, பொடிததுப்போடிக கடும
பத்தியமாய கரணடி நிறைகொடுக்கத தீரும்

குணடியடசரத்தின குணம்

அரைக்குமேல சுரங்காயும் மீனபோற நேகம் வெளுக்கும் மஞ
சள நிறமாய நீர்விழும் ஆசனவாயிற சுருக்கென்று வலிகும் உடம்
மிளைத்துக் கடுப்பாகும் தொண்டைவலிகும்

நி வா த தி

சுண்டைவோ நிம்பக்காய சமஸ்பரைதது ஆவின வெண்ணெ
யிற கலந்துகொடுததாலும் கரிப்பானும் சீரகமும் அரைத்துப் பாக
களவு கொடுததாலும் தீரும்

உள்ளடசரத்தின குணம்

முககில நீர்வடியும் முகமும் நாகும் வெளுக்கும் நாககில ஆவி
தோன்றும் தூக்கம் சுரம் தண்ணீர்ததாகம் மிருநதுகாணும்.

நி வா த தி

அதிமதுரம் பூவந்திப்பழம் வகைக்கு விராகனிடை க, முடிப
பாலவாரத்தரைதது காலபடி பசுவினெயயிற கலந்து மெழுகுபதமா
யக்காய்ச்சி ஒரு விராகனிடை நெய் கொடுக்கத தீரும் இவைகள்
இசைப்பதரியம்

சோகை வகுப்பு

வாதசோகைக் குணம்

சோகை யணுகும்போது சுரங்காயும் தாகமதிகப்படும சிரசில
நீர்கொண்டு தலைவலி களைப்பு சோபம் கைகால அசதிகாணும்
தேகம் தடிகும் உதடு வெளுந்து வெடிகும் முகமவேறுபடும பசி
மந்திகும் மூலத்திற கடுப்புகாணும்.

நி வா த தி

விளக்கெண்ணெய் படி-க, ஈருள்ளிச்சாறு வெள்ளுள்ளிச்சாறு
கழுதைவெத்திச்சாறு கள்ளிவாட்டிப் பிழிந்தசாறு வகைக்குப்படி
அரை, ஒணுறுயக்கலத்தில் வசம்பு கருஞ்சீரகம் ஒமம் கஸ்தூரி மஞ
சள கடுக்காய் கடுகுரோகணி அரததை சோமநாதப் பெருங்காயம்
மிளகு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை ஈ, இவைகளை யிடித்துப்
போட்டிப் பதமாயக்காய்ச்சி வடித்தொரு கரணடிவீதடி கொடுக்
கத்தீரும்.

அறுப்பொடி காரதம் வகைக்கு விராகனிடை-க0, சாதிவினகம்
விராகனிடை ஒண்ணை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலும் நாவற்பட்டை

சாற்றா லுமதனிததனியே மூன்றுநாளாடிககயறு செய்துகொண்டு
இரண்டு பணவிடை நலலெண்ணெயி லுரைததுண்ணதீரும்

பித்தசோகை காமாலை குணம்

பித்தநீர் அதிகரித்துச சரீரமுழுதும் கண் வெளுக்கும் களைப்பு
அசதிகாணும்

நிவர்த்தி

கையாந்தகரை நீர்முள்ளி நாயுருவி இவைகளினிலேவோ சுககு
மிளகு சீரகம் பலவீதம் கியாழஞ்செய்து அநநிசநதி அரையாழாககு
கொடுக்கத் தீரும்

ஓமம் அரைப்பொடி ஓர் நிறையாய் கரிப்பான சாற்றில் மூன்று
நாளரைத்துதேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து மேற்படி
கியாழத்திலாவது எ லுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது ஒரு சங்கு கொடுக்க
த தீரும்.

ஊதுகாமாலை குணம்

முகங்கால அதைக்கும் பசித்தவுடன் மந்திக்கும் சரங்காதடை
ப்பு இளைப்புக்காணும் நாவு புண்ணுதும் கைகால சோரும்.

நிவர்த்தி,

கிடமம் அரப்பொடி வெள்ளைப்பூண்டு முருங்கையிலே கரிப
பான முத்தின் தேங்காய்ப்பருப்பு இவைகளைசமமாயிளரீரிலரைத்து
அரைக்கமுஞ்சவீதம் இரண்டுநேரம் ஆழாககு நீர்முள்ளிக கியாழத்தி
லிடத்தீரும்

மஞ்சடகாமாலை குணம்

உடலிரத்தமவற்றி வெதுப்பிக குளுப்பை பாய்ந்து முக்கால
வீங்கும் மலஞ்சிக்கும் மஞ்சளபேர்லரீரிரங்கும்கணவெளுத்திருக்கும்

நிவர்த்தி

அதிமதுரம் சங்கவோபடடை யோநிறையாய் எ லுமிச்சம்பழ
ச சாற்றில் மூன்றுநாளாடிகத் தேற்றுவிரைப் பிரமாணம் உண்டை
செய்து முலைபாலிலாவது ஆவின்பாலிலாவது மூன்றுநாள் கொடுக்க
வந்தீரும்

வரடகாமாலைகுணம்

கண்டிசத்திருக்கும் காலோர்ப்பும் உடம்புநுருமதாசமீகும்.

நிவாததி

மணிததக்காளி கீழ்க்காயநெல்லி சமுலம் சமனாய் எலுமிச்சங்
காயப் பிரமாணமரைத்து அரைமாதாக்கு எருமை தயிரிறக்கககி
கொடுக்கத்தீரும்

பாணிகாமாலை சோகை விஷபாக வீக்கத்திறகு

சுத்திசெய்த மணிராம பலம்-அ, மாவிளிகிலை நீர்முள்ளி கீழ்
காய நெல்லி கரப்பான் வசைக்குப்பலம்-ந, சீரகம்பலம்-க, எட்டு
படி தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி அடைகியாழம் வைத்துக்கொண்டு கா
லாழாக்கு அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்

விலவிலையை ஆவிநீர்விட்டிடித்துச்சாறுபிழிந்துகாலாழாக்கு
முன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும்

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி தூதுவேளை நாரத்தை நொச்சி குட்
டி விளாபிரமி சிறுசின்னி சூழற்சி இவைகளினிலை நன்னூரிவோ வா
ழைகிழங்கு கடுக்காய் சுக்கு இவையெல்லாம் பலமநிறையாய்க் கியா
ழஞ்செய்து காலாழாக்கு வீதம் உ-நாள கொடுக்க நீங்கும்,

கடுக்காய்-சுடு, மிளகுபலமாக மாவிலங்குபட்டை கற்றாழ்ஞ்
சறுகு அமுக்கூறு வவ் நகுப்பலம்அரை இவைகளைச் சூரணித்துத்தி
ரிசுடிப்பிரமாணம் அரையாழாக்குவீதம் ஆணுகுப்பெண்ணீர்லும்
பெண்ணுகு ஆணீர்லும் கொடுக்கத்தீரும்,

நீர்முள்ளியைச்சுட்டுச் சாமபலாககி நீரிற்ருழைத்துவீக்கத்திற
பூசத்தீரும்

வீக்கத்திறகு

தாளி சங்கு சுவர் சிறுநெருஞ்சி குருஞ்சா நீர்முள்ளி உள்ளி
வெண்காரம் சமனாய் பொடித்து கியாழம்வைத்து ஒயின்கிளாசு பிர
மாணம் கொடுக்க நீங்கும்

சங்கு கொச்சி சாணிகோவைநீர்முள்ளி தானற்புளியிலைநெல்
வியிரக்கும் வேப்பநதோலகிடம் கடுக்காய் அரப்பொடிமஞ்சளநன
னூரி வழுதலை கொன்றைவிழுதி குமரிமணலி சுரைகொடி பங்கம்
பாளை செங்கத்தாரி பாதிரிஞ்சுபலம் வீதமிடித்து மருந்துக்குத்
தக்ககோசலமுடி நாடியுமவிட்டு கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு பெரி
யோர சிரியோருக்கும் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுநோய சீதக்கடுப்பு தாகம் அஜீரணம் சணனி

சயித்தியம் வாததி பிராந்திகளுக்கு

வெற்றிலையில் நரம்பெடுத்தது சண்ணாம்பு பூசி மடித்துச் சுட்டி யிற்போட்டு நன்றாயவருதது ஒருபடி தண்ணீர்வாசனம் எட்டொல ருககி வடித்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்

நடுக்கல வாததி அஜீரணத்திற்கு

அசுமதாகம் காடிச்சோறு வசம்பு துணியிலே மிளகு பலம்-க, பொடித்து தண்ணீரிழிபேட்டுக காய்ச்சி சங்களவு கொடுக்கத் தீரும்

விககலுக்கு

தேற்றுவிரை சந்தணம் கலைமானகொம்பு இம்முனறும் முலைபாலிலரைத்துக் கொட்டப்பாக்களவு எடுத்தது இளநீரிற்வரைத்துப் பொரித்த வெண்காரமும் வெல்லமும் அரைவிராகனிடை கொடுக்கத்தீரும்

திப்பிலி விராகனிடை-அ, சீரகமவிராகனிடை-80 வெதுப்பிப் பொடித்து அதனுடன் மயிலிரகு சுட்ட சாம்பலும் சமனகலந்து தேனவிட்டு மத்தித்து கழற்சியளவு கொடுக்கத்தீரும்

திப்பிலி கடுகுரோகணி சமனாய வறுத்து மயிலிரகு சுட்டசாம்பற்கலந்து தேனவிட்டு மத்தித்து கழற்சியளவு கொடுக்கத்தீரும்

வேறு

மாதுளை நெற்பொரி சாககரை திப்பிலி சமனாய்பொடித்து கடிக்கைப்பிரமாணம் தேனிறகுழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

வாததிக்கு

கலகொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனாய்பொடித்து கடிக்கைப்பிரமாணம் தேனிற குழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

வாததி ஓக்காளத்திற்கு

வசம்பும் மிளகும் பஸ்பஞ்செய்து காடிச்சோறுகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கநீங்கும் மீறினால் நன்னீர், வேப்பபட்டையை கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் மேற்படி கியாழத்திலரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்

வாததி விககலுக்கு,

கிராம்பு ஏலம் சீரசம் வெதுப்பி மயிலிரகு சாம்பல சமனகூட்டிப் பொடித்துக் கடிக்கையளவு தேனிறகொடுக்க நீங்கும்.

மௌனோக்காளம் பித்தம் விககல சத்திகு

ஏலம் திப்பிலி பெறப்பெரி பருத்திவினை பருப்பு சமனாய்பொ
டித்து கழிகைபிரமாணம் சாககரையில் கலந்து கொடுக்கநீங்கும்

மரபுச்சளி கோழை கட்டுக்கு

பிரணடையை வெதுப்பிச சாறுபிழிந்து ஐந்தநாள சங்களவு
இருபோது கொடுக்க நீங்கும்

அமரத்திறகு

கடுக்காலயத் துடித் துணியில் முடிந்து ஆமணக்கெண்ணெ
யிற போட்டுச சூரியபுட்டமவைத்து கண்ணிறபிழிய நீங்கும்

கண்ணையக்கு

கறணைடை பொடித்துத் துணியில் முடிந்து புளிப்பு மாதுள
ஞ்சாற்றில் ஊறவைத்து கண்ணிறபிழிய நீங்கும்

செவிநோயின குணம்.

குழந்தைகண்ணிற பிளேசா றும் கையிறுற நிலையைத் தேய்க
கும் குரலதாழ்ம தேகம் நொந்துவாடும் புரண்டழும்

நிவர்த்தி

சீதேவியா செங்கழுநீர் கிழங்கு பூண்டு வசம்பு சமனாய்தட்டி
வேப்பெண்ணெயிற போட்டுக் கொதிக்கவைத்து காதிலடைக்கக்
காதுநோய் பெல்லாந்தீரும்

சதுரக்களளியை அனலில் வெதுப்பிச சாறுபிழிந்து காதில
டைக்கச் செவிநோய் தீரும்

செவியிற சீயொழுகலுக்கு

சுக்கு திப்பிலி கோஷ்டம் சயிரதலவணம் முததகராசு பூண்டு
பேரீச்சங்காய வசம்பு வலைக்கு ஒருஉளுந்தெடை எருக்கிலைச்சாற
முலரைத்து வேப்பெண்ணெயிற கலந்து காய்ச்சி காதிலவிட்டு தீரி
யடைக்கத்தீரும்

முருங்கைவோ முததெருக்கஞ்செவியிலே பூண்டுவசம்பு இவை
களை ஓர் நிறையாய் கள்ளிப்பழுப்புச் சாறமுலரைத்து நல்லெண்
னெயிலெரித்துக் காதில விட்டடைக்கத் தீரும்

காதிலீ புருந்தால்

குப்பைமேனியிலையிற சிவநீர்விட்டுத் தட்டிக் காதிறபிழிய நீ
செத்துளிமும் குப்பைமேனிச்சாறும் கோழி யவறைச்சாறும் சம
னாய்க்கலந்து காதில விட்டடித்து நீ சாகும்

பலலீறல ரததம் வடிந்தால

பசசை நனனூரிவேரை வெநரீரிவிடடுத கொடடைப்பாககள
வரைதது வெநரீரி கலககிக கொடுகத தீநம்

முடிசாயநது போனதற்கு குளிசமும் மருந்தும்

செவவலரிவோ பிடுங்கிக குளிசமாடி ஆண பிள்ளைக்கு வலது
கையிலும் பெண்குழந்தைக்கு இடதுகையிலும் கட்டிப் பொன்னா
கண்ணிசசாறும் நெல்லெண்ணெயுங்கலந்தொரு சங்கியத்தீநம்

பறபலவியாதி வகுப்பு

நாமுள தோஷகுணம்

குழந்தை முலையுண்ணாது சீறிபழம் அன்னப்போற் சுரங்காயும்
இரும்பு கபம் தலைவலி பொறிகலகம் தலைநடுகம் வாரதிவாயில
நாமுளதோனறும் இருவிலாவும் இடக்கும் கணபிரளவிழித்தது நீர்
வடியும் வேப்பம் பூப்போற் கழியும்

நிவரததி

கடுக்காய சீரதம் விராகனிடை-க, பொடித்தது கற்றமுஞ்சாற்
றில கலகிக ஒரு சங்குவீதம் மூன்றுநாள கொடுக்கத்தீநம்

சங்குகொழுந்து நெருஞ்சிக்காய மிளகு கக்காளியிலை மிளகு
மஞ்சள ஈருளளி சமனையத்தட்டிச் சாறுவாங்கி ஒரு சங்குகொடுக்க
நீங்கும் மணித்தக்காளிசசாறு அத்திப்பாலஆலம்பால் சமன்கலந்து
துட்டெடை கொடுக்க நீங்கும்

கெந்ததாளிககுணம்

வாபுந தொண்டையும் புண்ணுகிறாறும் உடலவெதுமபும் நீர்
வெநரீர்போலிருக்கும் மலந்தீபும் நிவரத்தியாகு

நிவரததி

பழம்பாசி வல்லாரை ஈருளளி சமனாயித்ததுச் சாறுவாங்கி
சுரஞ்செயது வெள்ளாட்டுப் பாலிறகலந்து சீர்த்தை வெதுப்பிப்
பொடித்தது தூவி சங்குகொடுக்க நீங்கும்

பாலுண்ணாத குழந்தைகளுக்கு,

முககுரட்டை அவிரி சத்திசசாரணை அமுககுறநிலப்பனை
இவைகளினவோ கருங்காலியிலை கஞ்சாங்கோரை மிளகரணைப்பட
டை சுக்குமிளகு திப்பிலி பறங்கிபட்டை தும்பராஷ்டகம் கடுகு சீர
கம் வகைக்கு விராகனிடை-க, பசுவின்பால் விட்டடைத்து வடிகட்டி

ஒருசங்கு புகட்டக குழந்தை பாலுண்ணும் மேற்படி மருந்தைச்
சிறு மணக்கெண்ணெயிற்போட்டு எரித்துப்பதத்தில் வடித்துக் குழ
ந்தை வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கப் பாலுண்ணும்,

இளைப்பு இருமல்கு

இரண்டு தூதுவேளை கண்டவகத்திரி வகைக்கொரு பிடியிலே
திப்பிலி வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கொரு துட்டெடை ஒருபடி நீரில்
தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி சுவளவு அநிசநி பததுநாள் கொடுக்க
நீங்கும்

தூதுவேளை கண்டவகத்திரி செம்முள்ளி ஆடாதோடை சங்கு
இவைகளின் இலைவகைக்கொரு பிடிவிதம் இடித்துப்பிட்டவித்துச்
சாறுபிழிந்ததிற சுகுமிளகு இந்தப்பு சிறுதிப்பிலிவகைக்குப்பலம்
கால, வெதுப்பிப்பொடித்துதுதுவிக்காஞ்சுநேனைவிட்டு சுவளவு
கொடுக்கத்தீரும்

அதிமதுரம் கோஷ்டம் திரிக்கு இந்தப்பு திரிசாதம் கடுகு
ரோணி அரத்தை அக்கராககாரம் தேர்ருவிரை வெளிச்சப்பிசின
வகைக்குக் கழஞ்சி-க, ஆடாதோடைச்சாற்றில்-ந, சாமமரைத்துத்
தூதுளங்காயப் பிரமாணம் உருட்டி புலாத்திக்கொண்டு தேனிற
கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி விராகனிடை-க, வெளிச்சப்பிசினகத்திரிமஞ்சள்கனிப்
பங்கு வகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால் தூதுளம்பழமக-இண்
டங்கொழுந்து எலுமிச்சங்காயப்பிரமாணம் இவைகளையரைத்துமூ
க்குநெய்யில் வேகவைத்து கரண்டிநிறைய இரண்டுவேளைகொடுக்கத்
தீரு —இருபாலுண்டாகும் வரத்தியும் நீங்கும்

காற்படி ஆடாதோடை யிலைச்சாற்றில் சுகு திப்பிலிவகைக்
கொரு விராகனிடை அரைத்துக் கலக்கி முறித்துத் துட்டெடை
தேனிற கொடுக்கத்தீரும்

கறகடகசிகு சிறுதேக்கு சிரிபிலைதிரிக்கு கெங்கமுரீகோஷ
டம் மாமஞ்சள சிறுவழுதலையோ வகைக்குப்பலம்-க, பொடித்துத்
திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்

வெளிச்சப்பிசின மிளகு முததக்காச திப்பிலி கருஞ்சீரகம்
வகைக்குக்கழஞ்சி-உ, இவைகளை இளவறுப்பாய்ச சூரணிகுத்துதிரி
கடிச்சூரணத்திற கடிக்கைப்பிரமாணம் துட்டெடை தேனும் வெள்
ள்ளித்தயிலமும் சமனாவிட்டு மத்தித்து மூன்றாள் கொடுக்கத்
தீரும்.

இணடுவேல தூதுவேளை இவைகளினவோ வகைக்குப்பலம்-க
சுக்கு திப்பிலி வெந்தயம் விராகனி உட அரை கடடி ஒருபடி நீரிற்
போட்டுக் கிபாழஞ்செய்து ஒயின கிளாசுப் பிரமாணம் கொடுக்கத்
தீரும்

கேன இஞ்சி மாதுளம்பழம் இவைகளின் சாறுகளைச் சமன
கலந்து துட்டெடைகொடுக்கத் தீரும்

இளைப்பு இருமல் சுழிக்கனை வலிப்புக்கு

அகராககாரம் சிறந்ததை கற்கட்கசிவி சடாமாஞ்சிவதை
கஸ்தூரிமஞ்சள சாதிகாய திப்பிலிகிராமபுயேலம் டாசிரகாயவகை
க்கு விராகனிடை-க தூதுவேளை செழுமுள்ளி வீழி இவைகளின்
வோ வகைக்குப்பலம் அரை துளசியிலே தேள்கொடுக்கிலே சிறுகிரை
வோ வில்வவோ வகைக்குப்பலம்-க செந்தொட்டி ஆடாதோடை
இவைகளினவோ வகைக்குப்பலம் கால இவைகளை ஆவினபாலில்
கரைத்து ஒருபடி பசுவின் வெயிற்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி
வடித்தொரு காசெடை கொடுக்கத்தீரும்

உண்ணுக்கு வளர்த்ததற்கு

எவச்சாரம் கற்சண்ணம் இரண்டும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்று
லரைத்து உண்ணுகிற நடவத்தீரும்

கக்குவானுக்கு

தூதுவேளைச்சாறும ஆவினெய்யும் சமனகலந்து கோஷ்டம்
விராகனிடை-க தட்டிப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சிக் காலாழாக்கு
வீதம் கொடுக்கத் தீரும்

மயிலிறகுச்சாமபலம் மிளஞ்ச சாமபலம் சமலயப்பொடித்து
ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கழற்சிக்காயளவு கொடுக்கத் தீரும்

மயக்கம் சோகம் நாவாட்சிக்குடிரீ

கோஷ்டம் சீரகம் யேலம் சுக்கு வில்வவோ அநிமதுரம் நுமை
போடு சந்தனம் கலங்கொம்பு வரடபூலாவோ நெற்பொரி பலம்
வீழுககாடு கியாழமவைத்து காலாழாக்குவீதிதம் கொடுக்கத் தீரும்.

தாக்கத்துக்கு

ஜலம் அநிமதுரம் பறபாடகம் சீரதில அறுக்கமவோ சந்தனம்
வில்வப்பழம் விலாமிச்ச வேப்போக்கு இவைகளைச் சமனப் நறுக்கி
இரண்டுபடி தண்ணீர்போட்டுக் காற்படியாய வற்றவைத்து சிறி
யோரக்கும் பெரியோருக்குங் கொடுக்க நீங்கும்

வேறு

புனியம்பட்டை மிளகு வேலிப்பருத்தி நாயுருவி இவைகளினி
ஸைச்சாமபல சமஸ்தககூட்டி ஓமம் விராகனிடை-க, பொரித்து நீர்
விடிககாய்ச்சி இறுதது காலாழாக்கு கொடுக்கத்தீரும் இவைக
ளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

வணடுகடிக்கு.

கம்பிளிசுட்ட சாமபலையும் புகைபூரலையும் வேப்பெண்ணையிற
குழைத்து அபானத்தில் வைக்கத்தீரும்

கணையசகி கழிச்சல இருமல தோஷம் தாகம் வரடசிகு

அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திரிசாதம் சந்தனம் சாததிர
பேதி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி பற்பாடகம் வசவாசிவகைக்குவிராக
னிடை-க கோரோசனை விராகனிடை-ச இளநீரிலரைத்து குன்றி
போலுருட்டிக்கொண்டு சருக்கரையிற கொடுக்கத்தீரும்

குழந்தைக்கு மேலில் வெள்ளைக் கொப்பிளம் வெடித்தால்

விளாமிச்சுவோ செங்கழுநீராக கிழங்கு கோஷ்டம் இவைகளை
ஓர் நிறையாயரைத்துப் பூசத்தீரும் ஆவாரையிலையும் அலலியிலையும்
சமமாய்க் கழுநீர் மணடியிலரைத்து பூசத்தீரும்

வயிறுபொருமல வலிமாந்தத்திறகு

ஒருவசம்பைச் சட்டியிலிட்டுக் கரிககி அதில கோஷ்டம்விராக
னிடை-உ வோமம் விராகனிடை-உ, கூடப்போட்டு வேமம் பொ
ரியும்போது ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்
துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சாமபல மண் தினறதற்கு

கீழ்க்காய் நெல்லிவோவிராகனிடை-க, கடுக்காயத்தோல விரா
கனிடை-உ மிளகு விராகனிடை-ந, புளித்தமோரிலரைத்துக் கல
க்கி சங்களவு மூன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும்

தொங்கல ஆமம் மாந்தம் பேதிக்கு

வெள்ளாட்டுப் புழுக்கை முச்சந்தி மண் ஆவாரம் கொழுந்து
வகைக்கு ஒருபிடி வசம்பு விராகனெடை-க இவைகளைச் சட்டியிற
போட்டுத் தீப்பிடித்து வெந்ததினபின் வெந்தயம் ஓமம் வகைக்கு
விராகனெடை-ச போட்டு ஓமம் எரியும்போது இரண்டுபடி தண்
னீர்விட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்
தீரும்.

எண்ணெயத தொங்கலுக்கு

மண்ணுங்கடடியைச் சட்டியிறபோட்டுப் பழக்கவறுத்து ஒரு படி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற படியாய வற்றவைத்து நட-போது கொடுக்கத்தீரும்

ஒருபலம் சீயக்காயைத்தட்டித் தண்ணீர்லுறவைத்து ஒரு சங்கு தண்ணீர் கொடுக்கத் தீரும்

கக்குவாணுசகு வேறு பிரையோகம்

வெளவாலையாவது மூளளெலியையாவது புலி யுப்புக்கண்டத் தையாவது அதின் தோலையாவது நத்தைச்சத்தையாவது ஆவினெய யில் வேகவைத்து கழற்சியளவு கொடுக்கத்தீரும்.

குழந்தைகளின் விரைவாதத்திற்கு

குழந்தைகட்கு விரைபைப்பற்றிப் பக்கத்தில் உபபிசமாயக கண்டுதானால் அடித்தொடையைக் கையினாலிமிட்டி நரம்புத் தடிப்பைப்பார்த்துக் கதிரை வெதுப்பிக்கொண்டு விரைக்கு எட்டு விரற் கடைக்குக் கீழ்ச்சட்டிம் பணவெடை பெருங்காயத்தை வெள னைப்பூண்டில் வைத்துச்சுட்டு மூன்றுநாள் கொடுத்தது விளக்கெண் ணெயில் மஞ்சட பொடியைப் போட்டு மத்தித்துப் புண்ணிறபோ டப் பொங்கிப் புண்ணாகி ஆறுமபோது விரைவீக்கம் அண்டவாய் வாதம் நீங்கும்

முடக்கொத்தானசாறு விளக்கெண்ணெய்வகைக்குப்படி-கால ஒருகோழிமுட்டைவெள்ளை கருஇவைகளை யொன்றாகக் கலந்து அதில் அரிந்த ஈருள்ளி ஒருசிரங்கை ஒரு கழற்பருப்பு மரைத்துப்போட் டுப் பதமாயக்காய்ச்சி நட-நாள் கழற்சிக்காயளவு கடுகையும் கரண்டி நிறையெண்ணெயுங் குடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வேப்பங்கொழுந்து வகைக்கொரு கழஞ்சுவீத் மரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிறபோட்டுப் பதமாயக் காய்ச்சிவடித்து ஒரு சிறு கரண்டி வீதம் இருநேரம் கொள்ளத்தீரும்.

சாரணைவோ முடக்கொத்தானவோ சுக்கு கழற்சிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-க, தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்குளவு கொடுக்கத் தீரும்

சுக்கு மிளகு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால ரொச்சியிலே பலம்-கால, பூண்டு பலம் அறை கழற்சிப்பருப்புப்பலம்-உ, இவைகளை யறை

தது அரைப்படி சிறுமணக கெண்ணெயிற சிவகசகாயசசி ஒரு சங்கு வீதம் நட-நாள கொடுக்கத்தீரும்.

வசம்பு சமுந்சியிலை உள்ளிவகைக்குப்பலம்-க, தட்டி வெதுப்பி யொத்தணமிடவு, குட்டிதககாளி யிலையும் தைவேளை யிலையும் வெதுப்பித்தட்டிக் கட்டத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் ஒரு சமுந்சிப்பருப்பும ஒரு வீராகனெடை சிறுமுட்டி யிலையும் அறைத்துப்போட்டுப்பொரித்து நட-நாள சொள்ளத்தீரும்.

தைவேளை முடக்கொத்தானமேனி மூக்கரைச்சாரணை வோ வோசவுரி வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளையிடித்து கடு-படி தண்ணீ ரீர்போட்டு இரண்டுபடியாயவற்றவைத்திதுத்ததில் உ-முத்தனதேவ காபைத திருகிப்போட்டுப் பிசைந்து பாலப்பிழிந்து ஒருபடிவிளக்கெ ண்ணையிறகலந்து திரிக்கு வெள்ளுள்ளி மூம் கமுந்சிப்பருப்பு வகைக்கு வீராகனெடை ரு, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாயககாசசி வடித்து ஒருசிறுக்கரண்டிவீதம் பதகியமாய நட-நாளகொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

மசரைப்புமுநோயின குணம்

சீதமலமாயும் தண்ணீர்போலும் கருத்தநிறமாயுமகத்தநிககாய கசககிப் பிழிந்த சாறுபோலும் பிறவித்தியாகும்

வேறு

மலகருகி நின்று குதவாயிற குத்திக குழறிக குருதிவிழும் மலத்துடன் சீதஞ்சித்திககாணும் உதப்பைதளளும்மீழ்வயிறுளேந்து நோகும்

ரிவாததி

மஞ்சள ஈருள்ளி திரிக்கு வசம்பு ஏலம் சிறுபூனைவோ சுரை மீனறலைபலம் வீதம் தூக்கிச் சிறுபூனைச் சாற்றாலாட்டி உழக்குவேதி நெய்யிற்போட்டுப் பதமாயககாசசி மெழுகுபதமாய வடித்தொருகா செடை கொடுக்கத்தீரும்.

உழக்குஆவ்நெய்யில் நாயுருவி மேனி கொழுஞ்சி தூதுவேளை வசம்பு சககும்ஞாள் வகைக்கொரு பாககளவு அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாயககாயசசிக கரண்டிநிறை கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கிருமி வீழுதலுக்கு

எலிச்செவியும் முருங்கைவேரும் திரிபலையும் நறுக்கிக் கியா முஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க கிருமி பூச்சிவிழும்.

நாகபஞ்சசிவீழுதலுக்கு

பாகற்சாறு சுழற்சாறு விளகடுகெண்ணெய வகைக்கு உழ்சுரு
ஒன்றாய் கலந்த அகில சககு கரந்தை ரசக்காபஞ்சரம் பூண்டு வசம்பு
வகைக்கு விராக்னிடைக, அரைத்துப் போட்டெரித்து ஒருசங்கு
கொடுக்க விழும்

ஒமம் புரசவிரை பேய பிரசுரு பிரண்டை வகைக்குப் பலம் க
இடித்து அரைப்படி நீரிற்போட்டு நல்லிலொன்றாய் வற்றவைத்து
மூன்று கொடுக்கப் பூசுகிள பந்துபுதாய விழும் இஃராததியம்

இலைக்கள்ளி வேப்பபட்டை பலம்-ரு பிளகு பூண்டு கடுகு கடுக
காய வகைக்குப் பலம் ஒன்னேகால வெயிலிற காயவைத்துப் பொடி
த்துவிட்கட்டி குழந்தைகனினபெலமறிந்து முலைப்பாலிலல்லது வெந
நீரிலொரு காசெடை கொடுக்கத்தீரும்

வி ரோ ச ன வ கு ப பு

பூபதி மாதகிரை,

இரதம் சககு வெண்காரம் கெந்தகம் வகைக்கு விராக்னிடை
க, நோவாளம் விராக்னிடைக, இவைகளை சுத்திசெய்து குளிரந்த
நீர்விட்டரைத்துப் பாசிப்பயற்சவாய உண்டை செய்து ஒருண்டை
தண்ணீரில் கொடுக்க ஊதுமாந்தம் பொருமலவாதம் நீங்கும், பத
தியமில்லை.

அமிரதசஞ்சீவி லிங்கககுழம்பு

சாதிலிங்கம் வெண்காரம் இரண்டு பங்கு ஆமணக்கின் பருப்பு
நாலுபங்கு வாளம் எட்டுபங்கு இவைகளைச் சுத்திசெய்த தரைத்துக்
குன்றிக்காயின் பிரமாணம் குளிரந்த தண்ணீர் கொடுக்கப் பேதி
யாகும் வெநநீர் கொடுக்கப் பேதிகடும்

வேறு விரோதனம்,

வெள்ளை காகசுண்ண வேதிபிழி வகைக்கு விராக்னிடை-க,
மிளகுவிராசனிடை-உ, தண்ணீர்விட்டரைத்து ஒருவிராக்னிடைமரு
ந்தைக் குளிரந்த தண்ணீர் கரைத்துக்கொடுக்க வந்துபோகும்.
இச்சாபத்தியம்

சண்பகப்பூ மாதகிரை

சண்பகம் ஏலம் ஸவந்தம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி வகைக்கு
விராக்னிடை-க, சுத்திசெய்தவாளம் விராக்னிடை-ரு, வெநநீர் விட்
டரைத்து காலகழஞ்சு நிறையாயுண்டைசெய்து தேனிலாவதுசுக்கு
கியாழத்திலாவது கொடுக்கப்பேதிகடும்.

தித்திபு சுசுபேதி குழம்பு.

ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் பலம்-சௌ, திராக்கிப்பழம் பலம்-நீ, ஓமம் சுக்கு மிளகு வகைக்கு விராகனிடை-க, கடுகுரோகணி பலம்-நீ சுத்திசெய்த வாளம் பலம்-நீ, கடுகினனெய் பலம்-க, ஆவினெய்யபலம் உ, புதியதேன பலம்-நீ, இவைகளைக் கலவத்திலிட்டு-ச, ஜாமம் ஆட்டிவழித்தெடுத்தது கறசாடிவிற காரணப்போகாம லடைத்துக்கொண்டு காசனவு அப்பத்திறறடவி அழுகிற சேய்கரிய தப்பினறித்தினனும் நல்ல சுசுபேதியாகும் பேதிஅதிகமானால் வசம்பைச்சுட்டு இளவெண்ணிலுரைத்தாவது நீலிவோக்கியாழமாவது கொடுக்க பேதிநிறகுமஇச்சாபத்தியம்.

சுசுபேதி யெண்ணெய்

முருங்கைப்பட்டை மூக்கரைச்சாரணைவோருளளி இவைகளைச் சமமாய்தட்டிச் சாறுபிழிந்துஅதற்குநிகராவிகளெண்ணெய் விட்டுடறித்து கரண்டிவிதம்கொடுக்க மலபந்தம் கரப்பான கிரங்குதீரும் இச்சாபத்தியம்

வ ரு ரி நூ ல்

வருரி விடரம் விருத்தம்

பாத்தவருரிநூல்தொகுப்பை பண்பாயமாந்தாதானறிய கோத்ததேகசுருட்டைத்துங் குறிப்புங்குணமுமசாத்தியமும தீர்த்துப்போகப்பண்டிதருக்குத் திறகாயெடுத்தஅட்டவணை சோத்துப்பிணிபுந்தானசுசு சித்தக்கமருந்துவுரைத்தோமே

பனைமுகரி பாலமமை வரகுதிரி கொள்ளமமை கலவ திரிகடு குகமமை மொழுககன உப்புதிரி கரும்பண்சைவெந்தயம் பாசிப்பயற் றமைவிசுசிரிப்பன நீரககுளுவான தவளை என வருரி பதினாறு

காரணம்

சரீரத்தில வெககையினுசி மூலத்திற குடுகொண்டு மூலையில் அத்திகொதிப்புண்டாகி அஸ்தியிற கனலேரி மேற்படி ரோகம் சம்பவிகிறது மேற்படி விவாதிகண்ட பேரைக்கண்டு பயந்து இருதயங் கலங்கினாலும் மேற்படி ரோகம் சம்பவிகுமெனச் சொல்லப்படுகிறது

பனைமுகரிக்குணம்

காயச்சல மிதமாயக்காயந்து உடல்கள் நடுங்கும் கண்சிவகும் கண்டதுண்டம் விங்கும் பெருமபாடு பிதற்றலசன்னிகள தோன்றும்

பாலமமைக்குணம்

அகோரமாயக காயசசலடிக்கும் மூன்றுநாளிரவிற சிரசிற குரு
தோனறி உடம்பு கடுக்கும் எ-ம நாளில நீர கோத்து கூ-ம நாளி
லிறங்கும் கடு-ம நாளிற ஆரோககிபஸநானஞ செயவிககவும்.

வாகுதிரிககுணம்

தாசசலதிகமாயக காயநது கூ-மநாளில சிரசிற குருதோனறும்
வாயாவிரததமவிழும் எ-ம நாளில நீரகட்டி கக-ம நாளிலிறங்கும்
நீரத்தாரையி லிரததவகாணும்.

கொள்ளமமைக குணம்

காசசல பிதற்றல சனனி வலிப்புத்தோனறி கூ-ம நாளிற சிர
சிற குருதோனறி கக-ம நாளிறங்கும்

கலலுதிரிக குணம்

அகோரககாயசசல பேதி வாநதிகண்டு கூ-ம நாளிற சிரசிற
குரு தோனறி எ-ம நாளிற சங்கககணிபோல நீரகட்டி கடு ம நாளி
லிறங்கும் கக-ம நாள ஸநானஞ செயவிககவும்

கடுமமைக குணம்

காயசசலடித்த கூ-நாளிற சிரசிற கடுகுபோல குருதோனறி
உடம்பெல்லாம் அதிகமாய வலிக்கும் மனனைகட்டுங் குரல கமழும்
பேதி காணும்

மொழுககன குணம்

காயசசல மட்டாய காயும் தேகமெல்லாக கடுக்கும் இடுப்பு வ
ழங்காது சரீரம் வீங்கும் காநதலகாணும் எ-ம நாளிற குருதோன
றும் ஒளஷத்தஞசெய்க குணமாகும்

உப்புத்திரிக குணம்

காசசல கண்டு மூன்றுநாளிற சிரசிற குருதோனறி யுடம்பெல
லாம் உப்புப்போலிருக்கும் நு-ம நாளிற நீரகட்டி எ-ம நாள றிறங்
கும் கக-ம நாளில ஸநானஞசெய்து ஒளழ்தங்கொடுக்கவும்.

கருமபனசைக்குணம்

காசசலடித்து ச-ம நாளிற சிரசிற குருதோனறும் உடம்பெல
லாம் குத்தும் கருக்கும் வஞ்சி யுள்ளேவாங்கும் பேதி மூாசசைகா
ணும் மலககட்டினால் கக-நாளிலிறங்கும் உடம்பெல்லாம் விரிந்து
ரணமாகிக் கிரியிபுண்டாகும் பிரக்கிளையற்று சுவாசமமேலநோக்கும்
உக-நாடசென்றால் ஸநானஞசெய்து ஒளழ்தங்கொள்ளவும் இந்த
ரோகங்கண்டவாகள் பிழைப்பதரிது

வெந்தய அமமைக்குணம்.

காசசலடித்து ந மநாளிற் சிரசிற குருதோனறி எ-ம நாளில்
நீரகட்டி கூ-மநாள இறங்கும கரு-ம நாள ஆரோககியம் ஸநானஞ்
செய்யவும்

பாசிபயிற்றல மைகுணம்

காசசலும் நிறறலுமுண்டாகி உ-ம நாள சிரசிற குருதோன
றும் எ-ம நாள நீரகட்டி கூ-ம நாள ஸநானஞ்செய்து சரீரம் பிவகக
நீரமோ ரசனங்கொள்ளவும்,

விசசிருப்பின் குணம்.

காசசலடிகும் கண்சிவககும் வநநிபேதி காணும் ந-நாள
சிரசிறறேனறித் தேகமெல்லாம் உயிபோல வாரியிடமிறையும் எ-
நாள ஸநானஞ்செய்யவும் வயிறுமுள்ளவுகாணும்

நீரக்குருவான குணம்

காசசலடித்து ந-ம நாள சங்கம புழம்போற்றேனறி எ-மநா
ளஇறங்கும கூ-மநாள ஸநானஞ்செய்து தேகத்தைகுளிராச்சிசெய்யும்
தவளைக குணம்

காசசலகண்டு நடக்கவொட்டாது குலையைப்போல வலிக்கும்
அன்னஞ் செல்லாது ச-ம நாள சிரசிற குருதோனறி கூ-நாள இறங்
கும கக-ம நாள ஸநானஞ்செய்யவும்

வசூரி யதிகப்படாதிருக்க

நஞ்சரப்பரிசான வேரை நரம்பு நீக்கி யரைத்துப் புன்னக
காயப் பிரமாணம் வெந்நீர் கலக்கிக் கொடுக்க வநநி பேதி கா
ணும் மதியத்திற் சுடுகஞ்சிகொடுக்க வசூரியதிகப்படாது கிளாயிலை
பிறுவினை மூக்குரட்டைவோ தவசி முருங்கை சமூலம்சுருள்ளிஇவை
களை நீராகார தண்ணீர் விட்டிடித்துப் பிழிந்து சீரகம் ஒருவிரா
கனிடையரைத்துக் கலக்கி காற்படி விகிதம் மூன்றுநேரம் கொடுத்த
தாலும் புனியிலை கோழியவரையிலை சுருளளி இவைகளை ஓர் நிறை
யாயிடித்து நீராகார தண்ணீர்விட்டுப் பிழிந்து வடிகட்டி காற்படி
விகித மூன்றுநேரங்கொடுத்தாலும் வெள்ளைக் குங்கிலியத்தை அவி
ரியிலைசாற்றால், ச-சாமம்ரைத்துச் சிறு சுண்டைக்காயப் பிரமா
ணம் உண்டைசெய்துலாத்தி யதிலொருண்டைமை வெந்நீர்கொ
டுத்தாலும் அல்லது அந்த உண்டையை வசூரி கண்டபின்பு
கொடுத்தாலும் அல்லது ஆட்காட்டிக் குருவி முட்டை பித

தெட்டுடைத்து விட்டதிற கொஞ்சஞ் சம்பாப புழுங்கலரிசியை நனையத்தக்கது போட்டுக் கருகாமற் பதமாயப் பொரித்துச் சிமிளி லடைத்துக்கொண்டு காய்ச்சல கண்டவுடனேயந்த அரிசியையிடது கையிற்கொட்டி வலதுகையாற் றிரிகடியொருபோது கொடுத்தாலு மல்லது பழையபாதாடசையைச் சுட்டுத் திரிகடிப் பிரமாணமவெந நீரில மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வஞ்சரிமட்டுமபடும மேற்கொள ளாது

வஞ்சரியுள்ளே கிராந்திலை

இளநீரை மேற்பட்டைச்சீவி வெநநீரிலவீததுக கணதிறந்து அநநீரிற் றேற்றுவீரை முததக்காச வகைக்கு விராகனிடெ-டு, அரைகதுக கலக்கியாவது அல்லது சீரகத்தை மட்டு மரைத்துக் கலக்கியாவது ஈ, போது கொடுத்தாலும் அல்லது மேதிககிடாரிச சாணிப்பாவீற் பூநாகம் நற்சீராகம் வகைக்குவிராகனெடை-டு, அரை தது மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் அல்லது பனிககாயிருக்கற் கரு டப்பச்சிக்கலமானகொம்பு காண்டாயிருக்கதின கொம்பு இம்மூன் றும் வகைக்கு வி ராகனெடை-டு, அரைத்து மானகொம்பு ஊறின தண்ணீரிநகரைத்து காற்படிவீகிதந கொடுத்தாலும் அல்லது பிறு விலையை புதுசட்டியிலிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நனறயலசி அரைக்காற்படி வீகிதம் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வஞ்சரி பூரிக கும.

வஞ்சரியின் பேரில அதிகாரமேதி கண்டால்,

பிச்சியிலையைப் புதுசட்டியிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நனறயலசி அரைக்காற்படி நீர்வீகிதம், ஈ-போது கொடுத்தாலும் அல்லதுசுக்கு வேப்பிராகு எலுமிச்சமவோ கோரைக்கிழங்கு இள வெதுப்பாய வறுத்து கியாழஞ்செய்து அரைக்காற்படி வீதநகொ டித்தாலும் அல்லது ஆல அதிதி இததி அரசு மா ஒதி பிச்சிதுத்தி காசா இவைவகைச்சருகும் சுக்குக்கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் அல்லதுபொன்முசுட்டை கிராமபு வேப்பிராகு இவைகளைஓரிறை யாயநகியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் பேதி அதிகாரம் நிற்கும்

வஞ்சரியின்பேரிற் கடுப்புசீதம் இரத்தநகண்டால்

முத்தின் நாவற்பட்டையை ஆவினபாலவிட்டடித்துப் பிழிந்து வடிகட்டி அரைக்காலபடி வீதம், ஈ-போதுகொடுத்தாலும் அல்லது ஆவரை பஞ்சாங்கத்தை ஓரிறையாய்ச சட்டியிலிட்டுவறுத்துத்தண்

ணீர்விட்டுக் கியாமுஞ்செய்து மூன்றுபோதுகொடுத்தாலும் அல்லது பழைய மாங்கொட்டையைத்தட்டி இளவறுப்புச்செய்து அரைத்து நீராகாரத் தண்ணீரிலாவது தயிரிலாவது அரைத்துக் கொடுத்தாலும் முதலின் சலலத்தி் வோப்பபட்டை ஈருளளி சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை-நு, வெள்ளாட்டுப்பாலி லரைத்துக் கலக்கி அரைக் காலபடி வீதம் நு, போதுகொடுத்தாலும் தண்ணீர்க்குடன்களிலிருக்கும் அடிமணடியைத் தேற்றாவினையாற தேற்றி தெளிவை யிறுத்த தில சருவேப்பிலை யீரக்கு கிராமபு மீள்கு வகைக்குக் கழஞ்சு-க, வீதம் வறுத்தரைத்துக் கொடுத்தாலும் ஈருளளியை ஆவினெய்யில வேகவைத்துக் கொடுத்தாலும் இரண்டு விலவப்பழத்தைச் சிதைத்து வறுத்தொருபடி தண்ணீர் விட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைத்து வடிக்கடி யதில அதிவிடயம் கிராமபு வகைக்கொருகாசெடைவறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுதினங் கொண்டாலும் அல்லது ஈருளளிச்சாறு ஆவினெய் சமன கலந்து அரைக்காறபடி விதிதம் மூன்றுபோது கொள்ளக் கடுப்பு இரத்தம் சீதம் நிற்கும்

வஞ்சியினபேரில் அதிசாரங்கண்டால்

சீந்தில கோரைக் கிழங்கு சுக்கு மேற்றோல நீக்கி வகைக்கு விராகனீடை-நு, வெதுப்பிக்கியாமுஞ்செய்துகொடுத்தாலும் அல்லது மாண்கொம்பைக் கோவையிலைச்சாற்றில, நு-நாள் ஊரவைத்து அதற்கு மேற்படி யிலையை யறைத்துக் கவசஞ்செய்து-உ, எருவிற்புடம் போடப்பஸ்பமாகும் அந்நபஸ்பம் விராகனெடை-க, மாண்கொம்பு ஊரின் தண்ணீர் கலக்கி கொடுத்தாலுந் தீரும்.

வஞ்சியினபேரிற்சிலேஷம்ம மெஞ்சிறக்கடித்தொண்டை கமமி னால் கற்பூவல்லிச்சாறு படி அரைக்காலில் கோரோசனை விராகனீடை-கால உரைத்து உளஞ்சுக்குக் கொடுக்க கபம் வாங்கும்

மாதுளம் பூவைக்கியாமுஞ்செய்து அதிற்கொஞ்சந் தேனும் எலுமிச்சஞ்சாறும் விட்டுக்கலந்து கொப்பளிக்கத் தொண்டை கமமலுடனே தீரும், இதை யுட்கொள்ளலாகாது

வஞ்சியின பேரில் சுரங்கண்டால்

எலுமிச்சமவோப்பபட்டை ஏலம் சீந்தில விலாமிச்சு பற்பாடகம் சந்தனம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனெடை-நு, நறுது கிப்பேர்ட்டிக் கியாமுஞ்செய்து நு-போது கொடுத்தாலும் மகாப்பூ

விராகனடை-டு, கியாழஞ்செயது அத்திறகோரோசனை விராகனடை கால உரைத்து அரைக்காறபடி வீதம மூன்றுபோது கொடுக்க சுரம நீங்கிவிடும்

வசூரியினுல மலசலங்கடடி வயிறு உப்பிசங்கண்டால்

ஈருளளி கறகண்டு வகைக்கு விராகனடை டு, அரைத்து ஆமணக்கெண்ணெய்படி அரைக்காலிற கலக்கிக்கொள்ள மலசலங்கடடு உப்பிசமுந தீரும

தாசத்திறகு கலங்கொப்புத்தண்ணீர் செய்யுமவீதம

கலங்கொம்பை ஊறவைத்து நன்றாய கழுவிப்போட்டு ராவின தூளபலம்-உ, சுடுதண்ணீரிற் போட்டு ஊறவைத்துக்கொண்டு அந தத்தண்ணீரை தாகத்துக்கு வசூரிகண்டிருக்கும்போது கொடுத்துக் கொண்டுவராத தேகத்துக்கு ஆரோககியத்தையும் சுகத்தையுநதரும சில பிளையோகத்தில் கலங்கொம்புநீரைச் சோத்துக்கொள்ளும்படியிருப்பதால் அதற்கு இரத முறைப்படி செய்து உபயோகப்படுத்தவும்.

வசூரியினுல நேத்திரத்தில் விதனங்கண்டால்

சீரகத்தைத் துணியிற பொட்டணங்கடடி முலைப்பாலி லூற வைத்து கண்ணில ஓத்தண்ணஞ்செய்தாலும் அல்லது சுடுசோற்றில வெண்ணெய்சோத்து மதகித்துத் துணியிற பொட்டணங்கடடிநீரா காரத தண்ணீரில தோயத்து கண்ணில ஓத்தண்ணஞ்செய்ய கண் விதனநதீரும

விழியில் வசூரி வாராதிருக்க

வசூரிககாசசலடிக்கும்போது ஈருள்ளியைமறுமனிதன வாயில் மென்று கண்ணிலூத வசூரிகண்ணில் வராது

வசூரியினுல வாயால் உதிரங்கக்குவதற்கும் நீர்தாரையி

லிரத்தங் காணுவதற்கும்

நனனிரிவோததோல கலங்கொம்பு வகைக்கு விராகனடை-உ, பூநாகம் ஐந்தெடுத்த நன்றாய மணகழுவி அவைகளுடன் சோத்து சாந்துபோலரைத்து கலங்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற் கரைத்து அரைக்காறப்படி விகிதம் மூன்றுபோது கொள்ள வாயாலிரத்தங் கக்குவதும் நீர்தாரையில் இரத்தம் விழுவதும் நிற்கும் சன்னிதோஷம் வசூரி கிராந்துதலுந தீரும

வஞ்சியினால் நேரிடும் குலைக்கட்டுக்கு.

பழங்குறை வைக்கோலும் வேப்பிலையும் சோததவிததுக,
நாளவரை வேதுவிட்டு ஒத்திட்டு கட்டத்தீரும்

வேறு

வட்டத்தத்தி சமூலம் வேகவைத்து கந-நாளவேதுவிட்டு ஒத்திட்டு கட்டச குலைதீரும்

ஆறதவஞ்சரிப்புண்ணுகு

முத்தின் தேங்காயைத் தீருகி அதில புளியவிரையின் மேற
நேலைப் பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்து பிழியத்தயிலமவரும்
அதைப்புண்ணிறபோட ஆறும் வீக்கத்திறடவ வறறும்,

வஞ்சி யிறங்கினதென்பேரில் நடப்பிக்குங் கிரமம்.

பருத்திப்பிஞ்சு அதிப்பிஞ்சு சாதிக்காய் நறசேரகமஇவைகளை
ஓர் நிறையாய் மோரிலரைத்து உளளுக்கு கொடுக்கவும்

அப்பால் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அருகும் ஓர் நிறையா யரை
த்து உச்சிமுதல் பாதமவரை தேயத்துக் குளிராத சலத்தில் ஒன்
றைவிட்டொருநாளாக மூன்றுமுறை ஸநானஞ் செயவிக்கவும் வேப்
பிலையும் மஞ்சளும் அரைத்துப்புண்ணிறபூசியபின்பு தயிரைத்தேயத்
துக் குளிராதசலத்தில் முன்போல மூன்றுமுறை ஸநானஞ் செய
வித்து அதென்பேரில் அவரை யிலையை மோரிலரைத்து சிரசிலும்
உடலிலும் தேயத்து குளிராத சலத்தில் மூன்றுமுறை ஸநானஞ்
செயவித்து அப்பால் ஆமணக்கெண்ணெயை தேயத்து உசிலிலை
அரைப்பிட்டு ஸநானஞ்செயவித்து மோரீரும் அன்னமும் ஈருள
ளியும் உண்பிக்கச் செய்தால் தேங்குகுளிரது பலக்கும் மேற்படி
வியாதி கண்டவர்களுக்கு கருவிநாணுதிகள் பலவு கெட்டிருப்பதால்
ஆறுதிங்கள் செல்லுமவரை காரமான ஒளஷதங்கள் கொடுக்கலா
காது கொடுத்தால் வியாதியை விளைவிக்கும்

மறுமுள்ளின் குணம்

வஞ்சி இறங்குமுன ஸநானஞ்செய்ததால் சுரங்காயந்து மறு
முள் புடைத்து ரணங்காணும்

அதற்கு நிவாததி.

சாதிக்காய் நறுக்குமூலம் கிராமபு சேரகம் வகைக்கு விராகனி
டை-டு, பொடித்துக் கியாழங்களைசெய்து அதற்குச்சமமான நிம்பச
ரூபம் ஈருள்ளிச்சாறுகளும் சோத்து முறித்துக் கொஞ்சமாகத்

தேனவிட்டு மத்திதது அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுபோது கொடு
தது வட்டத துத்தியிலேயும் சூடனுஞ் சமன சோத்தரைதது ஆம்
ணக்கெண்ணெயில் மத்திதது மறுமுள்ள ரணத்தினமேற்குச்சூறம்

வசூரியிற்றை கண்ணிற பூவிழநதால

பனங்குருத்தைத் தட்டிக் கண்ணிற பிழிநதாலும் அல்லது
முருங்கைப்பூ நெருஞ்சிப்பூ நந்தியாவட்டைப்பூ சீரகன ஒன்றாய்ச்
சோத்ததுத் தட்டிக் கண்ணிற பிழிநதாலும் பூமாறும்

பத்தியத்திற்கான பதாரததங்கள்

எலுமிச்சம்பழம் பழம்புளி நெல்லிக்காய் பனங்கற்கண்டு கெ
ளுத்திக்கருவாடு பாசிப்பயறு குரவைக்கருவாடு வெள்ளாட்டு உப
புககண்டம் காசெடை வெள்ளெலி உடுமபு ஊரககுருவி வாழைக்
கச்சல அத்திப்பிஞ்சு நீரமோர நுள்ளி இவை முதலியன.

பத்தியத்திற்காகாப்பதாரததங்கள்

மாவகாய தேங்காய் இலுப்பை எண்ணெய் நல்லெண்ணெய்
சோற்றிலி நெல்லாவி கொட்டை முததாவி தாளிதவாடை இந்த
வாடைகள் தேகத்திற பரிசுப்பட்டால் கருஞ்சூலை கடுப்பு கைகாஸ
முடக்கால் சமம்பிகும

பாலவாகடம் முற்றுப்பெற்றது

ந ய ன வி தி

நயனரோகவிபரம் விருத்தம்

தொல்லுமனித ரானவாக்குத் தொகுத்தரோக நயனவிதி
புல்லுநதொண்ணூற்றறுவிதம் புகன்றாமுனிவ ரானவர்கள்
அல்லும்வியாதி தான்கல அறைந்தாராமருந்து பலவிதமாய்
வல்லவாயுர் வேதங்கண்டு வகுத்துச்செய்வோர் பண்டிதரே

க

பாருமவாத காசமெனப் பகாந்த பித்தகாசமுமாம்
சேருஞ்சிலேதம் வதிகாசஞ் சிறந்தநீல காசமுமாம்
தீரும்குமரி காசமுடன திரைநீரோடி காசமுமாம்
காருமநதார காசமுடன கழறுமித்த காசமுமே

உ

மேவுங்குமபஞ் சல்குமபம் விளங்குமபடலம் பிலைமுடன
தாவுமாலைக் கண்ணிழுங்கி தனியமவெணமா சுடப்படலம்
பாவுமணியாம் லாரத்தியுடன பகருமநத் மதிமநதம்
ஆவுமபருவணி சுற்றுக்கண அறையுஞ்சூடுங்கு கண்ணுமே.

ந

ஆமேயினேவு காகவெறி யன்னகோப மனலகோபம
தாமேபுகைச்சல பர பரோகம சாற்றும்ஒட்டுக கணபினி பாப
போமேநேத்திர மலங்களுடன் புகலும்பாய்ச்சல நீரருகை
நாமேசொன்னோக கணபிரிவு நவின்னா செவ்வீவாகருந்தமுமே ச
ருந்தமசுகர நமமுடன் கூறுமமகரம கணகட்டி
சந்தமமிருடகண செவ்வலரிசாற்றுங் கூச்சம ஆணிப்பூ
பந்தமநேதர வாய்வுடன் பகருமபுழுவெட டாணிப்பென
தந்தமவலிப்பு வெள்ளெழுதது சாற்றுமநேத்திர வலிபாரே ௫

பாரேயழற்சி விழிநேத்திரம பரருங்குருடு செஞ்சுடராம
நேரேயெழுச்சி புளிச்சகண்ணிறைந்த யினிகண ணழிகணனா ம
கூடேமுடமயிரக கண்ணிறைச்சி குறிகருந தெண்ணுறறுப்பினி
பாரேமுனிவா மாநதாகடகுப பருந்தாரவியாதி தெருகுத்தாரே சு

வாதகாசம் பித்தகாசம், சிலேதமகாசம், நீலகாசம், நீரோளி
காசம், குமாரிசாசம், மந்தாகாசம், இரகதகாசம், சல்குடபம், பில
லம், படலம், வெண்மாதபடலம், மாலைகண, விழிவிழுகி, மணி
வளாததி, மதியந்தம், பருவணிகை, சுற்றுக்கண, சுருங்கண, உளைவு,
காசவெறி, அன்னகோபம், புகைச்சல, பற்பரோகம் ஒட்டுக்கண,
கணமங்கல், கணபிரிவு, நீர்பாசசல, ரெவ்வீவாகுந்தம், சுச்சிரன,
அமரம், அககரம், கட்டகட்டி, இருடகண செவ்வரிப்பலம், கூச்சமபூ,
ஆணிப்பூ, புழுவெட்டு, நேத்திரவாய், வெள்ளெழுதது, கணவலி,
அழறறிவிழி, கணகுருடு செஞ்சுடா, எழுச்சி, புளித்தகண, அழி
கணமுடமயிர, கண்ணிறைச்சி முதலான கணரோகம்-கண

அவைகள் தோன்றுமிடம்

வாதகோபத்தால கருவிழிபிணிதது சுரு-ம சிலேதமகோபத்
தால வெள்ளை விழிபிணிதது உரு-ம பித்தகோபத்தால இமையோ
ரத்தில கசு-ம கடைக்கண்ணில கரு-ம பிறக்கிறது

அவை வருவதற்குக் காரணம்

மாதா மயக்கத்தாலும் மூலத்தி லசகினி மதிகரிப்பதாலும்
மேகநீராலும் மலக்கட்டினாலும் தலைவாட்சியினாலும் எண்ணெய
முழுக்குத்தவறும்வழி அதிக விசைத்தாலும் கடுவெயிலில் ஓயாது
நடக்கிறதாலும் அதிக சுமைபெடுக்கிறதாலும் மழையிலுங் காற்றி
லும் அவதிப்படுவதினாலும் தாமபுலம் அடக்கி நித்திரை செய்தா
லும் ஆழந்தபாரவையினாலும் மேற்படி ரோகங்கள் சம்பங்கும்,

வாதகாசத்தின் குணம்

விழிவீங்கிக் கடுததுத தணற்போலெரிநது நீர்வடியும் நித்திரை
சற்றும் வராது

நிவாததி

ஒருபடி ஆவிநெய்யில் நற்சீரக மெருகிரகை அரிந்தாருளளி
-படி-கால, நத்தைச்சுகை ஒரு எலும்புச்சகங்காய் பிரமாணம் இவை
களைச்சுகைததுபோட்டுக் காய்ச்சி வடிததுக்கொண்டு சிறுபூளைச்
சாற்றை முந்திக் கண்ணிறப்பிறந்து அப்பால் மேற்படி நெய்யைக்
கட்டியாந்து அல்லது முளளி ஆவரை அல்லி லீழமுருங்கை இவை
களினபூவை ஓரளவாய் ஆவினபால் விட்டரைத்து அப்பால் மேற்
படி நெய்யும் தேனுக்கட்டிக் களிமபுசெய்து கண்ணிலிட்டியாவது
நல்லெண்ணெய்ப்படி-உ, நெருஞ்சிசசாறு முலைப்பால் ஆவினபால்
வகைக்குப்படியரைவீதம் இவைகளை ஓர் நிறையாய்க்கலந்ததில் கல
நரா சிறுமுற்றிவோ கொன்றைப்பிசின் அதிமதுரம் விலாமிச்ச
வோ வெட்டிவோகொத்தமலலிசிறுகிரைவோ செஞ்சுந்தம்கோஷு
டம் ஏலம் வகைக்குப்பலம்-க, இடிதது எட்டுப்படி தண்ணீர் போ
ட்டு உ-படியாய் வற்றவைத்திறுத்ததுக்கட்டவிட்டுச் சடாமாஞ்சிலசாஸ
நிர்பேதி வகைக்குப்பலம்-க, ஆவிநெய்யில்மைத்ததுபோட்டுப் பத
மாயக் காய்ச்சிவடிதது முழுகிவரத்தீரும்

பித்தகாசத்தின் குணம்

வெள்ளைவிழியில் வெண்மேகம்போல நீர்ப்படாநது கருவிழியிற்
பாதி உஞ்சுதுப்பிரமாணம் வெண்மையாய்த் தோன்றும்

நிவாததி

சங்கு திரிகடுகு அரிதாரம் அதிமதுரம் புங்கவித்துபீதரோகணி
துத்தம் மனோசிலை இவைகளை ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டைப்பூசு
சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக் கண்ணிறபோ
ட்டுசிறுமுட்டி முசுமுசுகைக் குருமபை சீந்திற்கொடிஉத்தமதாளி
தாமரைவளையம் ஈசைக்கு ௧௦-பலமிடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீர்
போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்திறுத்தது அதில் அதிமதுரம்
சுண்பகப்பூசெவியம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம் லவங்கம் வகைக்கு
மூன்று விராகனெடை ஆவினபாலி லரைத்துபோட்டு ஒருபடி நல
லெண்ணெய் விட்டுப் பதமாய்காய்ச்சி வடிதது முழுகிவரத்தீரும்.

குமரிகாசத்தின் குணம்

கணவீனகிக கடுப்பும வலியுறகாணும பீனே கட்டும்

நி வா த தி

துருசு துத்தம் புறகமவிதது இரதுபபு சங்கு மிளகு மஞ்சள இவைகளை ஓர் நிறையாய ஆவினபால விட்டரைதது மேறபடி நெய யிற்போட்டுகாயசகி வடிததுகொண்டு கண்ணிலவாரத்தம் ஆவி னெய ஈருளளிச்சாறு வகைககுப்படி க, ஒன்றாயககலந்ததிற செங கழ்நீர்கிழங்கு சீந்திறண்டு ஏலம் மலலி விலாமிசசு வெட்டிவோர் சண்பகப்பூ நெல்லிமுளளி வகைககுபலம்-கால, ஆவினபாலிலரை தது போட்டுப்பதமாயககாயசகி வடிதது முழுகிவரத்தீரும்.

நீலகாசத்தின் குணம்

கணசோகியை யடுத்துச்சற்று சுணங்குபோல வெளுரிககா ணும், பாசிபோல நீர்படாநது ஒளிமயங்கும்

நி வா த தி

வெண்காரம் துத்தம் துருசு சாரடைவோ பவளம்பீனகானோடு பசைக்காப்பூரம் சாஸ்திரபேதி இவைகளை ஓர்நிறையாய மாதுளம் பூச்சாற்றிலரைததுக கயிறுசெயது கண்ணிற்போட்டு பாதரி முசு முசுக்கைபருத்தி செங்குன்றி முடககொத்தான இவைகளினசாறு வகைககுப்படி கால, நல்லெண்ணெய்படி-க, ஒன்றாயககலந்ததில் தகரம் சடாமாஞ்சில ஏலம் மலலி தானறி கோஷ்டம் வகைககுப பலம் காலவீத மரைத்துப் போட்டுக காய்ச்சிவடிதது முழுகிவரத் தீரும்

நீரோளிகாசத்தின் குணம்

கண்ணிற சலங்கோத்ததுத திரண்டு கருவிழியினடியில் பூப் போலதோன்றியது தீப்பொறிபோல ஒளிவிடும்

நி வா த தி

குங்குமப்பூ பசைக்கறபூரம் சமமாய எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லும் தேனிலும் குழம்புபோ லரைததுகொண்டு கண்ணிற்போட் டும் ஆனைதிப்பிலி அதிமதுரம் தக்கோலம் வெள்ளிலோத்திரம்சுக்கு திரிபீல வகைககுப்பலம்-க, விகிதம் ஆவினபாலிலரைதது ஒருபடி நெயயிற்போட்டுக காய்ச்சிவடிதது முழுகிவரத்தீரும்

நீர்ப்பாயசசலின குணம்.

விழிநொதுசிவந்து அனற்போலெரியும் அருவிபோல் நீர்வடி யும் தினவெடுக்கும்.

நி வா த தி

குதிரைப்பலலு துருசு துததம் குமரீவோ சங்குஇவைகளை ஓர் நிறையாய தேனும் முலைப்பாலும் விட்டுக் குழம்புபோ லரைத்துக் கொண்டு கண்ணிலதீட்டியும் கையாந்தகரை கருவாழைக்கிழங்குகம் மந்திராய உததம் தாளிதைவேளை மணிததக்காளி நந்திபாவட்டம் இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி கால நலலெண்ணெய் படி-க, ஆவி னெய்ப்படி அரை இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் வெட்டிவோ விலா மிச்சுவோ வகைக்குப்பலம்-ந, அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம் மஞ் சிட்டி குருமபை சதகுப்பைகண்டில் சடாமாஞ்சில்காரகோலம் வச வாசிஇரதுப்பு தாணறிககாய வகைக்குக்கழஞ்சி உ-வீதம்அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்

அன்ன கோபமென்ற அனலகோடத்தின் குணம்

நயன நொந்து சிவந்து வலித்துப் புடைத்துப் தீப்போலெரிந்து நீர் வடியும்

நி வா த தி

மாதளம் பூவும்காயும் பச்சைகாப்பூரமும் ஓர் நிறையாய்க் கல வத்திட்டு முலைப்பாலில் விட்டுச் சிதைத்துத் துணியில்முடிந்து கண்ணிற் பிழிந்து இதனடியில் வருகிற தயிலைகளில்ஒன்றை முழுகிவரத் தீரும்

முலைப்பால நலலெண்ணெய் வகைக்குப் பலம்-க, வீதம் கலந்த திற கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஏலம் அதிமதுரம் முததக்கரசு விலாமிசு சுஷோ வெட்டிவோ சந்தனம் வகைக்குப்பலம் கால வீதம் மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு நலலெண்ணெய் வகைக் குப் படி-க, ஒன்றாய் கலந்து காய்ச்சிக் குறுகி வருகையில் பச்சைக் காப்பூரம் புணுகுசட்டம் சந்தனம் சாதிககாய வகைக்கொரு சிறுஞ் சுவீதம் பொடித்துப்போட்டு வடித்து முழுகிவரத் தீரும்

பிரித்தற்கண்ணின் குணம்

கருவளையல் காரதம் செவியம் வெள்ளைக்காக்கண்ணுவோ துத தம் துருசு வெண்கலம் இவைபெல்லாம் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் அறைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவிரெய்யாலும் முலை பாலாலும் அறைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்

துத்தம் துருசு கம்பினி சுட்டசாமபல தலைமயிர சுட்டசாமபல் வகைகருவிராகனிடை-சு, விகிதங்கலவததிட்டு கழற்கொடிச்சாற்றில் ச-சாமம் அரைத்துலாததியினபு ஆவின வெண்ணெய்க்கூட்டி க கனிமபுபோல அரைத்து கண்ணில நீட்டிவரத் தீரும

ஆவினபாலும் நல்லெண்ணெயும் வகைகொருபடி விகிதங் கலந ததில திரிகடுகு காரதம் தென்னம்போ அதிமதுரம் மட்டிப்பால கோஷ்டம் சந்தனம் ஏலம் குதிரைவாலிவோ கலமதம் சண்பகப்பூ தகதம் சடாமாஞ்சிலவகைகருக்கழஞ்சு-ங் இவைகளை இளநீரிலரைத் துப் போட்டுக்கராய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு மேற்படி பிரயோகங்களி லொன்றைக் கண்ணிற்போட்டும் இந்த எண்ணெயை முழுகிவரத் தீரும

காச வெறிகுணம்

எழுத்தைப்பார்த்து பின் மனிதரைப் பார்த்தா லிருட்போற் றேனறும்.

நி வா த தி

வாலுமுனைவயிரிசி குங்குமப்பூ கிராமபு பச்சைகாப்பூரம் சந்த னம் சண்பகப்பூ பீதரோகணி லவங்கப்பத்திரிவெள்ளைசாரடை போ வகைகருக்க கழஞ்சு-ங் வெள்ளைப்பொடி கழஞ்சு-ச இவைகளை தே னில நாலுசாம மாட்டிக் கண்ணிற்பாட்டு நல்லெண்ணெய் ஆவின பால மேற்படி தயித்தண்ணீர் வகைகருப்படி-ச இவைகளைக் கலந ததிற சந்தனம் தேவதாரம் பேரீச்சமபழம் முந்திரிப்பழம் காட்டெ ருமைப்பால தாமரைப்பூ யேலமலவங்கப்பத்திரி மலலி நெல்லிமுலலி வகைகருப் பலம்-அ இவைகளை மேற்படி பாலிலாட்டிப்போட்டிக் சாய்ச்சி வடித்துத் தலைமுழுகிவர காசலெறி கணம்பக்கம் பித்தநீர் தலையிடி நீங்கும்

புரைச்சலின் குணம்

கணமங்கலாயும் உருவம் அநேசமாயும் தோன்றும்

நி வா த தி,

தலையோடு கழஞ்சு-ச. துத்தம் கழஞ்சு-உ இரதுபுகழஞ்சு-ங் இவைகளை பனைமட்டைச்சாற்றி லரைத்துக் கயிறு செய்து மேற்படி சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும.

எலுமிச்சமபழச்சாறு ஒருதுளி நல்லெண்ணெய் ஒருதுளி இலு பைப்புரைப்பு ஊறின தண்ணீரில் ஒருதுளி இவைகளை பொன்றாய் கலந்து கையிலமத்தித்துக் கண்ணிற்போட்டுவரத்தீரும.

கடுக்காய் பருப்பு-கட, திப்பிலி-ரு, மிளகு-கட, இவைகளை நெல் ஸிப்பமுஞ் சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மேற்படிவற்றனூறின தண்ணீரிலாவது உரைத்துக் கண்ணிறபோட்டு வரத்தீரும்

பல்கறை விராகனிடை-ரு, துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை கால இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லரைத்து கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில போட்டுவரத் தீரும்

வெள்ளைச் சாரணைவோ மிளகு சிறுதிப்பிலி இவைகளை ஓர் நிறையாய் உத்தம் தாளிச்சாற்றிலும் குறிஞ்சாச்சாற்றிலும் நந்தியா வட்டைப் புஷ்பச்சாற்றிலும் அரைத்து கயறுசெய்து நீரியிரைத்து கண்ணிலில் போடத்தீரும்

நல்லெண்ணெய்ப்படிகால் முலைப்பாலபடி கால் ஒன்றாய்க் கலக்க தில் அதிமதுரம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-ச, மிளகுவிராகனிடை அறைகற்றாமுஞ்சோறு ஒருபாக்களவரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஒவ்வொன்றிடொருநாள்தலைக்கிட்டு உசிலம் பெரடியாவது பாசிப்பட்டுவது அறைப்பிட்டு தேய்த்து சுடுதண்ணீரில் ஸ்னா னஞ்செய்து வரத்தீரும்

நல்லெண்ணெய்ப்படியரை மிளகுஅதிமதுரம்வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை யாவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்துமுழுதி வரத் தீரும்.

மதிமந்தகுணம்.

கண்சிவந்து உறுத்தி வலிக்கும் பிணைசாடும நீர் வடியும் பாவை மந்தமாயிருக்கும்.

நி வா த தி.

கடல துறையும் கற்கண்டு ஓர் நிறையாய்த் தேனிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்

இதில் மாறாவிடில் இரதுப்பு மாமஞ்சள் மனோசிலை திரிகடுகு இவைகளை சமமாய்ப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி நீரிலுரைத்துக் கண்ணிலெழுதிவரத் தீரும்

இதிலும் நீங்காவிட்டால் இரதுப்பு சதகுப்பை சங்கு மனோசிலை கடலதுரை மிளகு செங்கற்பொடி ஓரளவா எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து ஆவினையி லுரைத்துப்போட்டு வரத்தீரும்

இதிலும் நீங்காவிட்டால் நெற்றியிற் படாநதிருக்கும் நரம்பி லொன்றை ஊசியினாருததி இரதுப்பு தட்டிலி பித்தரோசணி இவை

களை ஓநிறையாய நநகியாவட்டப் பூசசாற்றிலரைததுகயிறுசெயது
கொண்டு மேறபடி சாற்றிலுரைததுக கண்ணிறநீட்டி வரத்தீரும்

மேறபடி பிரயோகங்களைச் செய்யும்போது இதனடியிறசொல்லி
இருக்கிற மருந்தைத் தலையிறநேயத்து அனறாடம் ஸநானஞ்செயது
வரதாற பகலில் அருந்ததி தோனறும்

கணமந்தம் பித்தம் நீர்ப்பாச்சலுக்குத்தயிலம்

சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம்-க, குமரிசசோறு ஒரு
பிடி இவைகளை ஆவினபால் விட்டரைததுக கொதிகக வைத்துத்
தலையிற நளமாய்ப்போட்டு அழுத்தித்தேயத்து ஸநானஞ் செயது
வரத்தீரும்

பறபரோகத்தின குணம்

கண்ணிமையினுள இரத்தங்கட்டி திரண்டு இளமாய்சமபோல
இருக்கும்

நி வ ர த தி

கண்ணிமையைப் பிதிககிக்கொண்டு அதிற் சீரகம் பொடிசெ
யது பேயப்பிராகக்கிலையாற் நேயத்து இரத்தம்போககி புலியிலையை
யிடித்து சாறுபிழிந்து குழம்பாயக காய்ச்சி மூன்றுநாள கண்ணிற
புறவளையமிட்டு துத்தம் துருசு இரதுபபு இவைகளை ஓர் நிறையாய
உப்பிவிசசாற்றில் மைபோலரைத்துலாத்தி அப்பால் நெய்யுநதே
னுமவிட்டுக் களிப்போ லரைத்துக்கொண்டு கண்ணிறபோட்டு வரத்
தீரும்.

சகல குமபத்தின குணம்.

வெள்ளை விழியில் நீரக்கோத்து இமை வீங்கிக கடித்து 'வலிக்
கும பினைக்கட்டும்.

நி வ ர த தி.

வெண்குன்றிப்பருப்பும் அதினவேரும் வெள்ளைக் காககணம்
பூவும் அதினவிரையும் முலைப்பால் வாராததரைத் துருட்டிக் கயிறு
செய்து தேனிலுரைத்துக் கண்ணிறபோட்டு ஆடுதிண்ணைப்பாளை
ஆவரை மணித்தக்கர்ளி 'வரிககற்றாழை இவைகளினசாறு நல்வண்ண
ணைய ஆவினபால் வகைக்குப்படி-க, கோஷ்டம் மட்டிப்பால் அதி
மதுரம் விலாமிசசுவோ வெட்டிவோ யேலம் வகைக்கு காற்பலவீத்
மரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பிலலத்தின குணம்

கண்ணிமை புருவம் முழுமையும்நீர் கட்டித்திரண்டு புடைத்து
விம்மியிருக்கும்.

நி வ ர த தி

கண்ணிமையை உறுத்திப் பிடித்து ஊசியாற்குத்தி யுரித்துப் போட்டு ஆவினபால நெய் நல்லெண்ணெய் மூன்றுமொன்றுயக கலந்து கரண்டியிற் காய்ச்சியதில் எள்ளைப்பொடித்துச் சீலையில் முடிந்துதோயத்து நெற்றிபுருவம் கன்னம்இவைகளில் ஒத்தணஞ்செய்து பச்சைக்கறபூரத்தை நெய்யிற் பொடித்துப் போட்டு சற்று கொதிகக வைத்து அதில் துணியைநனைத்து இமையின் பேரிற்போட்டு பெருங்காயமுஞ் சீரகமும் பொடித்துத் தண்ணிறுவிப் புகைகாட்டிவரத்தீரும் :

செவ்வோக்குணம்

கடைக்கண்ணிலிருந்து வெள்ளி விழியெங்குஞ் சிகப்பு நூற் போற் செவ்வரி யோட்டிப் படாந்திருக்கும்

நி வ ர த தி

மேற்படி மாசை ஊசியால் திரட்டி யுரித்துப்போட்டு வெட்டி லாவேரை முலைப்பால் விட்டுத்தட்டிக் கண்ணிற் பிழியத்தீரும்

பரிவணிகைக்குணம்

கடைக்கண்ணிற் சதைவளாந்துபடாந்து உறுத்திவலிக்கும்

நி வ ர த தி

ஊசியினுரசதையைத்திரட்டி யுரித்துப் போட்டு அதிமதூரத் தைத்தட்டி ஆவினெய்யில் போட்டு சிவக்கக்காய்ச்சி கண்ணிற்கட்டி வந்தாலும் தீரும்

அல்லது வெங்கலப்பொடி 'தலையோடு வெள்ளைக் கற்பொடி துத்தம் இந்துப்பு இவைகளை டோரானிறையாய் பழச்சாற்றிலிறைத்துலாத்தி பின்புவெண்ணெய் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிறமீட்டி வந்தாலும் பருவணிகை சதைவளாததி நீங்கும்

படலத்தின்குணம்

வெளவிழியிற் பாலாடைபோல மாசு படாந்திருக்கும்,

நி வ ர த தி

மேற்படி மாசை ஊசியினுற்றிரட்டி யுரித்துப்போட்டு மேற்படி அதிமதூரெய்யைக் கண்ணில் வராகத்தீரும், அல்லது திரிக்கு துத்தம் செஞ்சுநதணம் வெள்ளைச் சாரடைவோ தாமரைக்கிழங்கு பச்சைக்கறபூரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துச் சிறிதுசெய்து மேற்படி பாவினுரைத்துக் கண்ணிறமீட்டிவந்தா

ஹம் அல்லது அஞ்சனக் கல முட்டைத்தோல சங்குத்திப்பிலி சந்த
னம் தலையோடு இவைகள் ஓர் நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக்
கண்ணிறநீட்டி வந்தாலுஞ் சுகலபடலமும் நீங்கிக் குணப்படும்.

வெண் மாசுப் படலத்தின்குணம்

விழியில் வெண் மாசுபடாநது கரகரத்துக் குத்தெடுக்கும்.

நிவர்த்தி

பிரரோகணி தூததம் துருசு பச்சைக்கற்பூரம் திரிகுக்கு நெல்
ஸிப்பருப்பு செம்புப்பொடி பளிக்கிக்கல-இரும்புப்பொடி தலையோடு
கமிகாயசிறுக்கிரைவோ பொன்னாங்காணிவோ வெட்டியலாவோ ஒரிலை
ததாமரைவோ வரைக்குவிராகனிடை க, இவைகளை லுமிச்சம்பழச்
சாற்றிலும் காணிச்சாற்றிலும் அரைத்து கயிறுசெய்து முலைப்பாலி
லுறைத்துக் கண்ணில நீட்டிவந்தாலும் அல்லது சுககுத்திப்பிலிமிகு
சங்கு அரிதாரம் புங்கம்பருப்பு அநிமதுரம் தூததம் பிரரோகணி
மனோசிலை பனற்கொடி ஆமையோடு புலிநகம் வெள்ளி சேவல்
நெஞ்செலும்பு இரதாபு இவைகள் ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப்
பூச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து கயிறு செய்துக்கொண்டு தேனிலா
வது முலைப்பாலிலாவது உரைத்துக் கண்ணிலிடப்படலம் வெண்
மாசுப்படலம் ஆனிப்பூவும் நீங்கும்

மாலேக்கண்ணின் குணம்.

மாலேநேரத்தி லிருட்டிடித்தத்துபோற காணும்.

நிவர்த்தி

புளியம்பூ கிராமபூ வெள்ளைக்காககணமவோ அநிமதுரம் தூத
தம் துருசு நீலரத்தினம் முதது பவளம் சமமாய் லுமிச்சம்பழச்
சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து கொண்டு மேற்படிச்சாற்றிலுரைத்து
கண்ணிறநீட்டமாறும்

வேப்பிலையை மைபோலரைத்துக் கோழிப்பித்தற்குக் கவசஞ்
செய்து உமிககாரத்தலிற் சுட்டுக் கவசமீக்கி புள்ளுக்குக் கொடுத்தா
லும், அல்லது ஷே பித்தை முன்போலவெதுப்பிப் பொடித்துமூன்
றுநாளவிழியிற் றாவினாலும் மின்னிடான புழுவைபுடி வெற்றிலை
புங்கசக்கி விழியிற்பிழிந்தாலும் மருதம்பட்டை நந்தீரகம் ஈருளளி
இவைகளை சிதைத்துப் பிழிந்தாலும் இலுப்பைப் பூவையாவது மூன்று

மூம் விததையாவது அல்லது காட்டாமணககின முததையாவது அழிஞ்சில் விரையையாவது முலைப்பாலினைசுததுப் போடத்தீரும்

பொனனுவரைவேரை வெள்ளாடப்போலி லுரைத்துப்போட டாலும் வெள்ளைச சாரணைவேரைக காடியிலுரைத்து போட்டாலும் மிண்பிபூசசி மயிற்றுறறம் வெள்ளைசசாரடைவோ ஓர் நிறையாய சதாபிபிசைசாறு விட்டரைத்துக கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து போட்டாலும் தீரும்

விழி விழுங்கிக குணம்

ஒருநேரம் காலமுதல் மதியமவரை தலையிடுதியாய அதிரத்துக் குடைந்துஇடிக்கும் ஒருநேரம் உச்சிமயிரை பிடுகுமபோலிருக்கும் அப்பால் நாள் செல்லசெல்ல விழியிற் சதைவோங்கிழும்

நிவாததி மேற்படி குணங்கண்டவுடனமிளகுவிசாகனெடை உடுப்புகல் என்று தவச முருங்கையிலே ஒருகொட்டைப்பாகு பிரமாணம் இவைகளைச்சிதைத்து வேட்டியில் முடிந்தும் முலைப்பாலிலுரைத்துதொரு சாமத்திற் கொருவிசை விழியிற்சிழிந்ததுபனைமட்டைச்சாறு பணிச்சாறு ஆவினபாலவகைக்குப்படி அரைக்கால் விதங்கல் நததில் சிறுகிறவேரை ஒருளலுமிச்சங்காய பிரமாணம் அரைத்து போட்டுக் குழம்பாக்காய்ச்சி காலையில் தலையிற்றளமிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்தும் காலையில் ஆவினபாலிற் சாக்கரைகலந்து கொடுத்து அசனத்திற்கு ஆவினபாலுந் தயிருஞ் சோதது இச்சாபத்தியமாய்க் கொண்டுவரத் தீரும்

மாலேசாத்தின் குணம்.

கண்ணுறுத்தி வலித்தெரியும் கருவிழி சற்றே கலங்கியிருக்கும் தீபம் வேறாய்க்காட்டும

நிவாததி இரதுப்பு மஞ்சள் சாரடைவோ மயிலதுததம்இவைகளை ஓர்நிறையாய பழம்சாற்றிலறைத்துக கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கடைக்கண்ணிற் பலகாலும் மணிப்பாலெழுப்புவதும் உடைவதுமாயிருக்கும்

நிவாததி. மிளகுசெம்புபொடி ஒரிலைத்தாமரைவோ தலையோடு துத்தம் பளிங்குகல் வகைக்கு விராகனிடை-1, வறுத்த துருசு விராகனிடை-2, இவைகளை எலுமிச்சம்பழசபாற்றில் மூன்றுநாள்

அரைத்துச் செப்பு சிமிளிலடைத்து மருந்தமறையும்படி மேற்படி சாற்றூலறைத்துக் கயிறுசெய்துமுலைப்பாலிலுறைத்துக் கண்ணிறம் டடி வந்தாலும், சூதம் விராகனிடை-க, காரீயம் விராகனிடை-உ துத்தம் விராகனிடை-ச, சங்குவிராகனிடை-அ, தாமபரம் விராகனிடை-கசு, இவைகளைப் பழச்சாற்றிலறைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவியெனயில் உரைத்துக் கண்ணிற போட்டுவந்தாலும் தீரும்

ஒருபலம் ிற்றாமணக்கின வேர்ப்பட்டையை யிடித்து இரண்டு படி தண்ணீரற்ற போட்டு வற்றவைத்திறுத்து வடித்துக் குழம்பாயக் காய்ச்சி கலவத்திலிட்டுக் கடுக்காயதூளுஞ் சாக்கரையும் சமமாய் சோத்து மைபோலரைத்து பின்பு தேனவிட்டு களிமப்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிறபோட்டு வந்தாலும் குத்தத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலறைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுறைத்துக் கண்ணில தீவட்டிவந்தாலும் தீரும்

மேற்படி பிரயோகங்கள் செய்யும்போது காலையில் முலைப்பாலிற புளியைக்கரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் துணியிறகட்டி ஒத்தாணஞ்செய்தும் கண்ணிறபுறவரையமிட்டும் மாலையிற கடுக்காயதூளும் இரத்தப்பும் சாக்கரையும் வெதுப்பித் துணியிலமுடிந்து ஒத்தாணஞ் செய்து வரவும்

மந்திரகாசத்தின குணம்

கணசுற்றெல்லாம் வரையுண்டாகி அரிப்பெடுக்கும்கணசிவந்து வலிக்கும் விழி சிறுக்கும்

நிவாததி, துத்தம் துருசுவகைக்கும்விராகனிடை-க, சிறுகரை பொனஞ்சுக்காணி ஓரிலைத்தாமரை இவைகளினவோ வகைக்கொரு பாகளவு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றூல மைபோலரைத்துக் காசுபோல விலலை தட்டிக் காயவைத்து பதுச்சட்டியிற்புரத்தி மறுசட்டியிற புரத்தி மறுசட்டிக்கொண்டுமூடி நான்குநாழிகை எரித்துப் பஸ்பித்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு எள்ளு பிரமாணம் கண்ணிலவிட்டு கும்பம்மணிவேலிப்பருத்தி பொனமுகட்டை இவைகளினசூறுநலவெண்ணெய் ஆவினபால் வகைக்கு படி-உ, வெட்டூலா செஞ்சில விஷணு காந்தி வீஷாமிசுவோ வெட்டிவோ கொத்தம்லலி கோஷ்டம் வகை கஞ்சலம் கால்வீதம்றைத்து போட்டு பதமாக்காய்ச்சி வடித்து முழுகத்தீரும்

உளேவு கண்ணின குணம்

கண்மணியினுள் எப்போதும் உளேந்து வலிக்கும்

வெள்ளைக்காக்கணுவோ விராகனிடை-சு, குன்றிலோ விராக
னிடை-உ, வெள்ளைக்காக்கணுவோ விராகனிடை-நு, மஞ்சள் விராக
னிடை-சு, துத்தம் விராகனிடை-ரு, துருசு விராகனிடை-சு, இவை
களை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்து முலைப்பாவி
லும் அரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்

கண்ணுளேவு கண்கருங்கல் ஒட்டுக்கண் மலகடுகண்

முதலான வியாதிகட்கு மாததிரை

துத்தம் இரும்புப்பொடி முதது முட்டைத்தேலை பச்சைக்
காப்பூரம் வகைக்கு கழஞ்சு-சு, செம்புப் பொடிகழஞ்சு-உ, பொன்
மஞ்சாடி சு, பவளம் வெள்ளி வகைக்கு கழஞ்சு அரை பொடித்து
போட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் முருங்கைப்பூசு சாற்றிலும்
காடிநீரிலும் கனித்தனியே அரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனில் வது
அல்லது கோசலமெனய முலைப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால்
ஒன்றுயக்கலந்து நீர்வற்றக்காய்ச்சி வடித்து நெய்யிலாவது வுரைத்
துப்போடத்தீரும்

வரண சுக்கிலம் உழைவிறகு

கிரிபலை தேற்றுவிரை தாமரை மணி ஓநிறையாய்க் குமரிசு
சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிலுரைத்து-உசு, நாள கண்ணிறபோட்டு
வரத்தீரும்

சுருங்கு கண்ணின குணம்

சுவளை புண்ணுகி நாட்குநாட கண்கருங்கும

நிவாததி சங்கு காரதம் கடலுரை நன்றாய்சுட்ட செங்கற்
பொடி இந்துப்பு மனேசிலை சயிலம் பீதரோகணி பச்சைக் காப்பூரம்
சமமாய் நந்தியாவட்டப் பூசுசாறி லரைத்துலாததி பின்புவெண்ணை
யைக்கூட்டி மைபோலரைத்துக் கண்ணீற்றீட்டிவரசு சுருங்கு கண்
முதலான வியாதிகளுந் தீரும்

ஒட்டுக்கண்ணின குணம்

கண்ணிலெப்பொழுதும் பீனையும் நீருஞ்சொரியும்

நிவாததி. துத்தம் துருசு புனியம்பொருக்குச் சுட்ட சாமபல
கடுக்காய் கரி இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆவின வெண்ணையாலரைத்
துக் கண்ணிறபோடத்தீரும்

மலங்கு கண்ணின குணம்

இராககாலத்திற கண்ணில நீர்செம்பிப் பகலிலமலங்கும

நிவாததி சமுதிராபபழத்தைச் சுதத்செயது கலவததிட்டு
ஆவின வெண்ணைப்பக் கூட்டிக் களிமப்புபோலரைததுக் கண்ணிற
நீட்டி இதனடியிற கண்டிருக்கும் பகருவத்தை செயதுவரத்தீரும

கண்மநதந் தம் நீர்ப்பாயச்சல மலங்கள் பித்தத்திறகு

சுநதனம் குமரிமணி அதிமதுரம் வகைக்கு பலம்-க, இவை
காற்படி ஆவினபாலிலரைததுக் கலக்கிக் காய்ச்சி தலையில் தளமிட்டு
மாலையில் ஸந்னஞ்செயது வரத்தீரும

இழைகுழிநது நீர்வடிநது பரபரத்து வேதனைகண்டால் கதி
ரைக்காய்ச்சி நெற்றியிற சுடத்தீரும

கக்கட்டிக்கு

நன்னுரி விளா சங்கு இவைகளின் வேறும் அதிமதுரமும் ஓர்
நிறையாய் மைப்போலரைததுக் காடியிற கலக்கிக்காண்டியிறகொதி
க்கவைத்து இருமபுத்தடியால் உளிப்புபோற்றேயத்துவிழியிறகொரு
சம்போட்டுக் கட்டியிலும் பூசத்தீரும

முடமயிருக்கு

செண்பகப்பூ சுநதனம் சிறுநாகப்பூ வெட்டிவோ விலாமிச்சம்
வோ சுநதண்டு சாதிககாய் கதேநாலம் சீந்திறறண்டு வகைக்கொரு
கழஞ்சுவித மரைத்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்
வற்றவைத்து அதை பீச்சாங்குழியினால் விழியிலடித்துமயிரைவுதி
த்து அரிதாரம் இந்துப்பு செப்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய்
துளசிச் சாற்றிலரைததுக் கயிறுசெயது முலைப்பாலிலுரைத்து விழி
யிலிட்டு வந்தாலும் சீனிக்காரம் துத்தம் துருச் மயிலமுடடைத்
தோல்கோழி முடடைத்தோல வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொ
டித்துக்கொண்டு எட்டுப்பிரமாணம் விழியிற்போட்டு வந்தாலும்
தீரும

இருண்டவிழிக்கு.

நெல்லிமுள்ளி புங்கவிறை வெள்ளுள்ளி சிறுநீரை இவைகளை
சமமாய் மெழுகுபோல அரைத்து உண்டாசெயது முலைப்பாலில்
அரைத்து விழியிற்போட்டு வந்தாலும் ஆவாரங்கரி கடுக்காய்க்கரி
சவுக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-க, துருச் விராகனிடை கால்
எறுமபு விராகனெடை-ச, இவைகளை பசுவின்பாலவிட்டு மைபோல
ரைத்துக் குளிக்கைகளசெயது முலைப்பாலிலுரைத்து விழியில தீட்டி

வந்தாலும் துத்தம் துருச வெட்சாரணைவோ சோகிவகைக்குக கழ
ஞ்ச-க, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாடிக நயிறு செய்துநொண்டு
புளியயிலைச்சாற்றிலாவது அவுரிபிலைச சாற்றிலாவ துரைத்து விழி
யிற போட்டுவந்தாலும் தீரும

அருத்த பாய்ச்சலுக்கு

தேட்கொடுக்கிலையைக் கசக்கி விழியிறபிழிறதுவர நீரும

கண்ணெரிவிறகு

மாதுளமஞ் நற்சீரகம் நெரிஞ்சிக்காய இவைகளை ஓரிறையாய
பனைமட்டைச் சாற்றிரட்டிக கயிறுக்ககொண்டு முலைப்பாலிற குழ
ப்பி விழியில தீட்டிவந்தாலும், செஞ்சந்தனம் சாஸ்திரபேதிதேற்றா
விரை இவைகளை ஓர் நிறையாயாட்டி வெண்ணெயிறகுழப்பி புற
வளையமிட்டு வந்தாலும், ஒருபடி ஆவினபாலில ஒருபலம் பொன
னாகாணி வேலையாட்டிக கலக்கிக காய்ச்சி புரக்குத்திக்கடைந்து
வெண்ணெயிரட்டி விழியிற போட்டுவந்தாலும் தீரும

கொம்படிபட்ட கண் வேகனைக்கும் கோரைப்பட்டதற்கும்,

மணசட்டியைக் காயவைத்து அதில முருகந்தாழை சாறு
விட்டு விழியிலாவிட்டித்தது புளியந்தாழை துளசித்தாழை வகைக்
கொருபிடி சடுக்காய-ஈ0 இவைகளைநறுக்கி பிட்டுசுட்டு வேட்டியில
கட்டி ஒரு சொட்டுச்சாறு விழியிறபிழிறது வெதுப்பத்துடன் ஒத்
தன்னுசெய்து அப்பாலந்தச் சாற்றில எலுமிச்சம் பழத்தோடு சுட்
டாவது அல்லதுகோழிமுட்டைத்தோலுவெண்ணெய்ச்சியிலே தேற்றா
விரை மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி
லரைத்துக் கொதிக்கவைத்து புறவளைய மிட்டாவது, அல்லது
கஞ்சாககோரைவேரை மேற்படி சாற்றிலரைத்து புறவளைய மிட
டாவது அல்லது மண்ணாங் கடடியை பழக்கக் காச்சியதில
முலைப்பாலாவது முருக்கிலைச்சாற்றாவது விட்டு ஆவிட்டித்தது மேற்
படி கடடியை யரைத்துக் கண்ணிற புறவளையமிட்டாவது, ஆவி
னெய் சிறுமணக்கெண்ணை நல்லெண்ணை பொன்னாங்காணிச் சாறு
இவைகளை யோரளவாய்க் காய்ச்சிச் சிரசிற பதமிட்டு பொன்னாங்
காணி ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கண்ணை சிறுகேரை இவைகளின
வேரைச்சம்மாய எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில மைப்போலாட்டி புலா
த்தி அப்பால ஆவின வெண்ணெய்கூட்டிக் களிம்பு போலரைத்துக்
கண்ணிறபோட்டு வந்தாலும், அல்லது கிழக்காய் நெல்லி சமூல
மும் ஈருளளியும் ஓர் நிறையாய்ச்சிதைத்துத்துணியிடு முடிந்து கண்
ணிற பிழிறதுவந்தால் நிவரத்தியாகும்.

கண்ணிறபுழுவெட்டுப் புண்ணுகு

துததம் துருச வெள்ளைப்பாஷாணம் இவைகளைவகைகருவிரா கனிடை-சு, பொன்னாங்காணியிலேச சாற்றிலும் சிறுகிரைச்சாற்றி லும் ஒருநாளரைத்து விலலைத்தட்டிக் காப்பவைத்து மேற்படி மூலிகையின் வேர்களை விளாங்காய் பிரமாணமவைத்துக் குகைபிடித்து அதிலே மேற்படி விலலைகளை வைத்து பொதிந்து புளியம் பரணிகளுள் வைத்து புடம்போட்டு ஆவினவெண்ணெய்க்குடிக் களிமப்புபோலரைத்துக்கொண்டு புருவத்தி லீட்டுவா புழுசெத்து புண் ஆறும் மயிர முளைக்கும்

வேறு

வெள்ளைச்சீலையில் எருக்கம்பாலேபூட்டி நிழலிலுலாத்தித் திரியுருட்டி விளக்கிற பசுவெய்யிட்டுத் தீபமேற்றி புதுச்சட்டித் தூரில ஊமத்தஞ்சாறுபூசி மைப்பற்றவைத் துதித்து விளக்கெண்ணையில் மத்தித்துக்கொண்டு கண்புருவத்திற் போட்டுவா குணமாகும்

வேறு

விரலைக்குடல் சிலாம்பு நீக்கி காயப்போட்டு மைபோற் பொடித்துக்கொண்டு கண்ணிமைபிற பனைவெலத்தைபூசி யதினமேல் மெல்லிய வெள்ளைவேட்டியிற் வெண்ணெயைத்தடவி மூடி அதின் மேற் பொடிப்பைத்தூவி ஓரிரவு மலலாக்காய் படுத்திருக்க புழுவெல்லாம் துணியிலவந்து ஓட்டியிருக்கும் காலையில் மேற்படி துணியை தண்ணீர்போட்டுப்பார்த்தால் புழுவெல்லாந் தண்ணீரில் மிதக்கும் இந்தப்படி மூன்றுநாள்செய்து அப்பால் சுவற்றிலொட்டியிருக்கிற நாட்பட்ட எலும்பை தேனிலாவதரைத்து புருவத்திற் போட்டுவா புழுவெட்டுமாறி புண் ஆறி மயிர முளைக்கும்

வேறு.

முத்தெருக்கஞ் செவ்வேரை முலைப்பாலிலுரைத்துபுருவத்திற் றடவிவா புழுவெட்டுமாறி மயிர முளைக்கும்

கண்பூவுக்கு

தேட்கொடுக்கிலையும் நந்தியாவட்டப்பூவும் ஓர் நிறையாய்க் கசக்கிக் கண்ணிறபிழிந்தாலும் சிறுகிளாவோ கடுக்காய் இரதப்பு பழப்புளி இவைகளை ஓர்நிறையாய்முலைப்பாலவிட்டுத் தட்டித்துணியிலுமுடிந்து நாளொன்றுக்கு மூன்று தபாவாக மூன்றுநாள் பிழியத்தீரும்.

முசுமுசுககையிலேயும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய முலைப்பால விட்டுச் சிதைத்தது பிழிய குணமாகும்

உததமதாளியிலேயும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய முலைப்பால விட்டுச்சிதைத்தது பிழிய குணமாகும்

உததமதாளி நெருஞ்சில முருங்கை இவைகளின் பூவும் வெள்ளைசாரடைகொழுநதும் நாயவெள்ளைக் கொழுநதும் ஈருளரியும் நற்சீரகமும் வகைக்கு விராகனிடை காலவீதம் முலைப்பாலவிட்டுச் சிதைத்துக் கண்ணிறப்பிழிய குணமாகும்

பூநாகம் வெள்ளைக் காககண்ணாவோ வெள்ளைச் சாரணைவோ துருசுதுததம் பலளம் துத்து செம்புப்பொடி பொன் ஓர் நிறையாய ஊமத்தஞ் சாற்றாலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிறபோட குணம் ஆணிப்பூவும் மாறும்

வேறு

கணவாடோடு துததமதுருசு ஓர்நிறையாயகுப்பைமேனிச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் வரட்பூலா அநதிமலலிகை ஒரிலைததாமரை நந்தியாவட்டம் இவைகளின் பூவும் வேரும் துததம் துருசு ஆமையோடு வெநத மதலையோடு பலகறை இவைகளை ஓர்நிறையாய பனைமட்டைச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்துகொண்டு மேற்படி சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிறமீட்டிவர குணமாகும்

வேறு

சீனிககாரத்தை பீங்காணிலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டு காயவைத்து அநதச் சீனிககாரமும் பச்சைக்காப்பூரமும் ஓர்நிறையாய முலைப்பாலிலுரைத்து கண்ணீர்மீட்டி வந்தாலும் பூவிழநத கண்புறத்தின் பெஞ்விலைக் கயிறறிற்றைகட்டி உததாமணிப்பூவைக் கசக்கிக் கண்ணிற பிழிந்து வந்தால் குணமாகும்

பூவெள்ளெழுத்திற்கு

பீதரோகணி நற்பலளம் சாரடைவோ இவைகளைச் சமமாயத் தண்ணீர் லுரைத்துப்போட வெள்ளெழுத்து வாகும்

ஆணிப்பூவுக்கு

துததம் பலகறை தேற்றுக்கொட்டை மஞ்சளிலே தலையோடு மிளகு திப்பிலி சேவஷ் நெஞ்செலுமபு வகைக்குக் கழஞ்சரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் லரைத்துக் கயிறு செய்து காடியிலு

ரைததரச கண்ணிறபோட்டு வந்தாலும் அல்லது கடலுரை மிளகு சீனிகாரம் அழிமதுரம் வெண்காரம் கடுக்காய் துருசு துத்தம் மனோசிலை அரிதாரம் திப்பிலி செம்புப்பொடி நூநிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைததுக கயிறு செயது முலைப்பாலிலுரைததுப போட்டு வந்தால் குணமாகும்

வேறு

நத்தைக்கூடு மிளகு ஆமையோடு முதலைப்பால் பறைக்கொம்பு சேவல நெஞ்செலும்பு வெள்ளரி புலிநீரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலவிட்டு மைப்போலரைததுக கயிறு செயதுகொண்டு தேனிலுரைதது தண்ணிலிட்டு ஆணிப்பூமுனை மாறும்

பூபடலம்-அதிமான்கிஷ்வளாததிறகு

ஆமையோடு முதலைப்பால் யானைத்தந்தம் தேற்றுவிரை துத்தம் துருசு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் காடியிலரைதது கயறு செயது மேற்படி தண்ணீரிலுரைதது போட்டுவர குணமாகும்

பூ-படலததிறகு

கடுக்காய் திப்பிலி வெண்காரம் சந்தனம் கடலுரை வெள்ளரி லோத்திரம் வைக்கக்குக கழஞ்சு-க சங்கு பவளம் துருசு வகைக்கு கழஞ்சு-ச இவைகளை முருங்கைப்பூசு சாற்றிலரைததுக கயிறு செயது கண்ணிறபோட்டுவர குணம்

முனை-ஆணிப்பூவுக்கு

துத்தம் துருசு சீனிகாரம் வெள்ளை காகுண்ணாவோ வளய லுப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் பண்டட்டைச்சாற்றிலரைததுகயிறு செயதுகொண்டு முலைப்பாலிலுரைததுக கண்ணிலிட்டு குணமாகும்

அல்லது புளி பயிலையை எலுமிச்சம் பூசு சாறுவிட்டுச் சிதைந்து பிழிந்து அதிறேற்றுவிரையும் பச்சைக்காப்பூரம் உரைத்து போட நீங்கும்

பூ-படலம் காசத்திறகு.

முத்து பவளம் துத்தம் துருசு பனிகுக்கல் பீங்காணெகாரீ யம் இரத்தம் சீனிகாரம் வெண்காரம் வெந்தயம் தலையோடு வகைக்கு விராகனிலை-க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைததுக கயிறு செயது முலைப்பாலிலுரைததுக கண்ணிற போட்டுவர நீங்கும்.

குந்தத்திற்கு

பசுசைநற்கூரம் காரீயம் ரசம் மஞ்சள தி பிலி மிளகு இவை
களை ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப்பூசு சுற்றிலரைத்து சுயிறுசெய
துககொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிறபோட்டு வந்தாலும்,
புளியங்கொழுந்தை யிடித்து சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க் காய்ச்சிக்
கலவத்தினிட்டு இந்தியப் துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனி
டை-க, இவைகளை பொடித்துப்போட்டு அரைத்துலாத்தி பின்பு
தண்ணிவிட்டுக் குழம்பு போலரைத்துக் கண்ணிற போட்டுவந்தா
லும், இலுப்பைப் பிண்ணாக்குவிராகனிடையு, துத்தம்துருசுவகை
க்கு விராகனிடையு, இவைகளை காயிலுரைத்துக் சுயிறுசெய்து
கொண்டதி லுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் நீங்கும்

குந்தம் அமரத்திற்கு

சங்கு இந்தியப் பளிங்குக் கல மஞ்சள சந்தனம் மனோசிலை மிள
குஇவைகளை ஓர்நிறையாய் ஆவினபால் விட்டரைத்துக்கயிறுசெய்து
கொண்டு தேனிலரைத்துக் கண்ணில தீட்டிவர நீங்கும்

இழிகண்ணுக்கு அதுவே இமைத்திறந்தவன்

வெண்காரமும் மயிர்சுட்டசாமபலும் ஓர்நிறையாய் நெய்யால்
ரைத்துக் களிமபு செய்து கண்ணினையிற் போட்டு வந்தாலும், கல
வத்திற் சங்கிலைச்சாறு பிழிந்து குழவியாற் களிமபுபோலரைத்து
விழியிற் போட்டுவந்தாலும், சேங்கொட்டை சுட்டலரியும் துருசும்
ஓர்நிறையாய்பொடித்து ஆவின வெண்ணைசுட்டி களிமபுபோலரை
த்து இமையினபேரிற் போட்டுவந்தாலும் இழிகண்மாரி உதிர்ந்த
மயிர் முளைக்கும்

குந்தம்பூவிற்கு

சிறுகிணை பொன்னாங்குரணி வெட்சாசனை வெள்ளைக்காகக்
கண்ண இவைகளினவோ தேற்றாவினை மணடையோடு நாயப்பல சே
வல மாம்பலுமபு முததுப்பவளம் இவைகளை நந்தியாவட்டம் புட
பசுசாற்றில் மைபோலரைத்துலாத்தி பின்புநல்லெண்ணைவிட்டு களி
மபுபோலரைத்து கண்ணில தீட்டிவர நீங்கும்

அழிகண்ணிற்கு

இந்தியப் படுக்காய்விதையும் ஓர் நிறையாய் வெண்ணையால்
ரைத்து செட்டிபாத்திரத்திலப்பிவைத்திருந்து களிமபுபூரிப் பசுமை

யானதினபேரி லெடுத்ததுகொண்டு கண்ணிறபோட்டு வந்தாலும், அல்லது பூநாகத்தை துணியில் முடிந்த உமிகாரத்தலிற் புதைத்தெட்டுகது அதற்கு நிரா நாவற்கொழுந்தது சோதது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்தலாததி வெண்ணைக்கூட்டிக் களிமப்புபோலரைத்துக் கண்ணில தீட்டிவர ஆழிநறைணம் சுககிரன் தீரும

கண் புண்ணிறகு

துத்தம் துருச வகைக்கு விராகனிடை-க, இரத்தம் விராகனிடை அரை மிளகுவிராகனிடை கால வெற்றிலைசாற்றில் மைபோலரைத்தலாததி அப்பால வெண்ணைக்கூட்டி மைபோலரைத்துக்கொண்டு புண்ணிறபோடத்தீரும

சேயற்பூவை யறுத்ததினால் வருகிற இரத்தத்தை மூன்றுநாள இருபோதுபோட குணமாகும்

நேத்திர வாயவுக்கு

துத்தம் துருச வகைக்கு விராகனிடை-க சீனிககாரம் விராகனிடை உ, இரண்டு சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரி இவைகளை ஆவினவெண்ணையா லரைத்துக் களிமப்புசெய்து விழியிறபோட்டும் தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு சிறுநுமணக்கெண்ணை இளநீர் வகைக்குபடி அரை நல்லெண்ணை படி-உ, இவைகளைக்கலந்ததில் விலாமிச்சமவோ தாளிசபத்திரி சண்பகம் சிலுநாகம் சந்தனம் செங்கழுநீரக்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குபபலம்-க, இவைகளை ஆவினபாலிலரைத்து போட்டு பதமாயக காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்

நேத்திரவாயு மண்டையிடுக்குத் தைலம்

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை காததொட்டி கப்பூரம்வெற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை விளக்கெண்ணை ஆவினவெய்வகைக்குபடியரை மேற்படி பால்படி-ஈ, இவைகளைக்கலந்ததில்மிளகு கஸ்தூரிமஞ்சள கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு ஏலம் கிராமபு சந்தனம் வாய்விளங்கம் வகைக்குவிராகனிடை உ மேற்படி சாற்றிலரைத்துபோட்டு பதமாயககாய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணம்

நல்லெண்ணை படி கால சீர செங்கழுநீரச்சாறு படி கால் இவைகளை ஒன்றுயக்கலந்து அதில் பூண்டு பலம் அரைக்கால மிளகு பலம்-க வெந்தயம் பலம்-க இடித்துப்போட்டு பதமாயக காய்ச்சி வடித்துத் தலைமுழுகிவர குணமாகும்

ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்கு

முயலின் புழுக்கைசட்டசாமபலை ஆவிநெய்விட்டு மைபோலரை
தது விழியில் தீட்டிவரத்திரும

விழியில் நீரோத்தத்திற்கு

பச்சைசுருடத்தை பொன்னாங்காணிச்சாற்றிலரைதது நாசியில்
நசியஞ்செயது ஆவாரங்கொழுந்தைச சட்டியிலவறுதது ஆவினபால்
தெளிதது விழியில் ஆவிபிடிதது அகிறகூடை ஆவிற்படடை கருங்
குங்கிலிபம் சதகுப்பை ஒமம் சுக்குமிளகு வசம்பு மஞ்ளஇவைகளை
ஓர் நிறையாய் பொடிதது வேட்டியில் பருத்தியுருட்டி தீயிறகொளு
த்தி நாசியிற புணைபிடிக்க சகல நீரோத்தமுநதிரும்

சூடுளாததிற்கு

தத்தம் துருச சிவந்த செங்கற் பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய்
மருடகிழங்கை வாட்டி பிருந்தசாற்றிலமைப்போலரைதது உலாததி
பின்பு ஆவினவெண்ணெய் கூட்டி மைப்பே'லாட்டி சூட்டினமேற
போட குணமாகும்

கண் கூச்சத்திற்கு

வேப்பங்கொழுந்து கற்றாழைமடல கடுக்காய் தேற்றாவினை
இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலாட்டிக் கொதிக்கவைத்
த்ப்புறம் வளையழிட்டு பொன்னாங்காணிவோ அதிபுதரம் இவைகளை
முலைப்பாலவிட்டு நசிக்கி வேட்டியில்சட்டி முலைப்பாலிலவறுவைதது
விழியில் நாளொன்றுக்கு-ச-நூ, தரம் விடுவித்துக் கரண்டியில் நெய்
யை வெதுப்பி அதில் மேற்படி பொட்டணத்தை நீனைத்து வெதுப்
பகதுடன் ஒத்தணமபோட குணமாகும்

இமைத்தடிப்புக் கரிப்புக்கு

அரைப்பொடியைச் சங்கிலைச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும்சங்
கப்புழச்சாற்றிலும் மயனமாயரைத்துலா ததி நலவெண்ணை விடுவித்து
களிமபுபோலரைத்துக்கொண்டு விழியிடகுணமாகும்

கண்சிவப்பு நீர்வடிதலுக்கு

பருத்திவினைப்பருப்பு யாமஞ்சள திரிபலை இவைகளை ஓர்நிறை
யாய் மைபோலப்பொடிதது விழியில்தாக்கிபும் அப்பால் நந்தியா வட
டச்சாறு சிப்பிரீர் டீன்மட்டைச்சாறு முருங்கைச்சாறு முலைப்பால்
ஆவிநெய் வகைக்கு காலபடி வீதம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதிலசந்தனம்

மரமஞ்சள பனங்குருத்தது வகைகளுக்கு கழஞ்ச அரை இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து விழியிலவிட்டுத் தலைபில காலையில் தேய்த்து மாலைபில ஸநானஞ்செய்துவர குணமாகும்

கண்சிவப்பு கடுப்பு படலத்திற்கு

தேற்றுவிரை கடுக்கரயதோல புளியவிரைததோல இவைகளை மைபோல பொடித்துத் துணியிலமுடிந்து முலைப்பாலில் ஊற்றவைத்து விழியில பிழிந்துவர குணமாகும்

விழிகண் குருடு

நன்றாய வெந்த செங்கலலைப் பொடிச்சி வடிகட்டிக் கலவத் திட்டு ஆவினவெண்ணை தேன நல்லெண்ணை இவைகளின் வகைகளில் வகைக்கொரு சரமாரை கனிப்பாய்ச்செய்து விழியிலிடா லும பேய்ப்பிலவென்ற வொட்டுபில தினைபோற கதிருண்டாயிருக்க ம அத்தைக் கசக்கி விழியிற் பிழிந்துவர குணமாகும்

கணவலி மணிவளாததி ஆணிககு.

சண்பகம்-௬௦, காரொளஞ்மலா-௧௦௦ நந்தியாவட்டம்-௧௦௦ தொளசிலோ சங்குதலையோடு வகைக்குக்கழஞ்சு க, கறுத்தங்கழஞ்சு-௨ இவைகள் புளியமலா சாற்றிலும் எலுமிச்சம் மலா சாற்றிலுமரைத் துக்கயிறுக்கி முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிலிட்டுவர நீங்கும்

வெக்கடுப்பு குத்தல அமரம் கணவலி

கழுவினை கற்றழஞ்சோறு விளாங்காயப் பிரமாணம் சீனிக காரம் விராகனிடை அரை நூளுளி விராகன்-௬, இருப்புக்கிட்டம் விராகனிடை-௬, இவைகள் சிதைச்சி வேட்டியில் முடிஞ்சி கொஞ்சம் புளியை நிலத்திற்கலக்கி யதில் மேற்படி பொட்டணத்தைக் கொடுக்கவைத்து சூட்டேன கண்ணிலொத்தனஞ்செய்து ஒருதுளி கண்ணிற்பிழிந்து சந்தனம் ஏலம் நெல்லி முளளி மிளகு பொன்னா கானி கழுவினை கற்றழஞ்சோறு சமனகூட்டி ஆவின வெண்ணையிலரைத்து சிரசுற்றளமிட்டு உள்ளங்காலிறதீப்பறக்கத்தேயத்து மாலை யிற் சுடுதண்ணீரிற் ஸநானஞ் செய்துவந்தாலும் அல்லது எலுமிச்சம் பழத்தை போர்த்து செபது அதிலரப்பொடியுஞ் சீனிககாரமும ஓர் நிறை ஒன்றாயப் பொடித்துச்செலுகதி துணியிற் பொட்டண மாயப்பிடித்து நெருப்பிலவாட்டி ஒரு செரட்டு விழியிற்பிழிந்து ஒத்தனஞ் செய்துவந்தாலும் அல்லது சுவறில் நல்லெண்ணை அப்பி நீர்வாங்கினதின் பின்னெடுத்தி அதிலெலுமிச்சஞ்சாறும் கரிப்பாளு

சாறுவிட்டு களிமப்புபோலரைத்து கண்ணில தீட்டியும் கடுக்காபை
யாவது உப்புமண்ணையாவது முலைப்பாலிலுமரைத்துக் கண்ணிற
புறவளையமிட்டுவர குணமாகும்

சணவலிகு

கரியுப்பைப் பொடித்துப் பொட்டணங்கட்டி நீராகார ஜலக்
திறறுவைத்து இரண்டுநாழிகைக்கொருவிசை நேத்திரத்திற பிழியக்
கணவலி உடனே மாறும்

சுககிரப்படுவனுக்கு

நாவர்படையை முலைப்பாலில் விட்டுச்சிதைத்து நேத்திரத்தி
லவார்த்து அப்பால் நத்தைச்சசைதையும் ஆனைநொஞ்சிற காயையும்
சிதைத்துபிழிந்து ஆவாரியரிசியை கோழிமுட்டை வெளிமைக்கரு
விட்டு அரைத்து புறவளையமிட்டாவது அல்லது கோவையிலேசாறும்
நெரிப்பனசாறும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதின் தேற்றுவிறை களிபாகரு
மின்கு இதுகளை ஓநிறையா யரைத்துப்போட்டுக் கொடுக்கவைத்
தும் புறவளையமிட்டாவது பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆனைநொஞ்
சில் உததமதாளியு மயிரமாணிசும இதுகளின் சாறுகளை சமமாய்
கலந்து தலையில் உலர உலர தேய்த்துக்கொண்டிருந்து மாலையில்
ஸநானஞ்செய்து வந்தாலும் அல்லது நல்லெண்ணைபடி யரை வெள
ஞளளி முருங்கப்பட்டை குப்பைமேனி தும்பை இவைகளின்சாறு
வகைக்குப்படி-கால ஒன்றாய்க்கலந்திற கோஷ்டம் கழஞ்சு-ந,
அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாள்காலையில் தலையில்
தேய்த்து ஸநானஞ்செய்துவர குணமாகும்

இழிகண ணுக்கும் புழுவுடன்கும்

குரவையை முன்கிலாம்பு குடல் நீக்கியதினடேரில் எ-விசை
எருக்கம்பரலை உலர உலர ஊட்டிக்காயவைத்துப் பொடித்துத்
துருசு தத்தமும ஓர் நிலையைக்கூட்டி வேப்பெண்ணைவிட்டுமைபோ
லரைத்துக்கொண்டு இமையிறபோட்டுவர குணமாகும்

நேத்திரத்தில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு

ஆவினெய் மேற்படி இறைச்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு நல்ல
தண்ணீர் இதுகள் ஒன்றாய்க்கலந்து காசினிழியிறகட்டி வர நீங்கும்.

அக்கரம் புழுவுடன்கு

வேப்பங்கொழுநதைக் கலவத்திலிட்டு நல்லெண்ணை விட்டுக்
களிமப்புபோலரைத்துப் புருவத்திலிட்டுவரத் தீரும்.

கணபிரிதல புழுவெட்டு பூவிறகு

வூமததவகாயை விரைநீக்கி யதற்குள பாலிறகதத்செயக பூநா
கதகை நிறைப்போட்டு மூடிச்சட்டியில் வைத்தெரிந்தசு சாமபலாக்
கியதற்கு நிரா துததம் துருச்சோதது ஆவினவெண்ணையால் மை
போலரைததுககொண்டு நேரத்தில தீட்டிவர குணமாகும்

நீர் வடிதலுக்கு

வெள்ளைச் சாரணை வேகாத தேனிலரைதது விழியிலிட்டுவரந
குணமாகும்

அந்தக்கண்ணிறகு.

கெந்தகம் தங்கம் வகைக்குப்பலம் 5 அஞ்சனக்கல காரீயம்
வகைக்குப்பலம்-10, கொள்ளிசெம்பு வகைக்குப்பலம் 2, இதுகளொன்
றய குகையிலுருக்கி மயானமாய்பொடித்து விழியிறடவரீங்கும்

அசமபிரிதற கண்ணிறகு

வேப்பங்கொழுந்தும் புளியங்கொழுந்தும் இடித்துக்கியாமூன்று
செயது வடித்துக் குழம்பாயகாய்ச்சி யதிற்றுணிவையிரண்டுமுன்று
விசை நனைத்துலாததிரிதது விளக்கில ஆவினையவிட்டுத் தீபமேற
றிச்சட்டித்துறில் வூமத்திலைச்சாறு பூசி மைப்பற்றவைத்து திப்பிலி
கடுக்காய் நெல்லிப்பருப்பு இவைகள் மேற்படி கியாமூத்திலரைதது
சீலையிறடவி முனபோல தீபமேறறி மைப்பற்றவைத்து இருவகை
மையும் ஒன்றாயக்கலந்து ஆவின வெண்ணையைக் கூட்டியரைதது
நேத்திரத்திலிட்டுவந்தாலும் அல்லது மேற்படி கியாமூத்திலமிளகை
யரைத்துலாததி ஆவின வெண்ணைகூட்டி மைபோலரைதது நேத்
திரத்தில தீட்டி வந்தாலும் ரீங்கும்

மெனிருக்கு

பலகரை சுட்டசாமபல சுததம் துருச் மஞ்சள் இதுகளை ஓர்
நிறையாய் நல்லெண்ணையால் லரைத்துச் சீலையிற பூசிக்கட்ட அற்று
விழும் மூலமூலையிற கூட்டினாலும் விழும்

வாணம் கக்கிரபடலம் குந்தம் இரத்தச செம்மைக்கு

நந்தியாவட்டமலர் இச்சிமலர் முருங்கைகமலாகொடுப்பைவோ
அதிமதுரம் ஏலம்கோஷ்டம் செங்கமுரீர் கிழங்கு எலுமிச்சம்வோ
லவங்கம் துததம் கடலநீரை பவளம் முதது இதுகளை ஓர் எலுமிச்
சம் பழச்சாறு ஆவினையு மொன்றாய்க்கூட்டி காய்ச்சி யதிலுரை
த்து நேத்திரத்தில தீட்டிவர ரீங்கும்.

சங்கு புறகமவீதது வெள்ளைக்காடுகணம் விதது துததமதுருச
இதுகள் ஓர் நிறையாயப பழச்சாற்றி லரைததுக கயிருக்கி முலைப
பாலிலுரைதது நாளொன்றுக்கு மூன்றுநேரம் போட்டுவர நீங்கும்

வெள்ளெழுதிறகு வெண்ணை

ஒரெலு மிச்சமபழத்தைக கயிறிறிறேசோ தது அதினமேல் னூற
றெட்டு கிராமபை வுனறி விளாங்காயப்பிரமாணம் பசுவின வெண்
ணைக்குட பொசிந்துமூடி யதைப புதுசுசட்டியில் அடியிறபடாமல
தொங்கவிட்டு அன்றாடம் வெவவேறே சுததஜலம்வாரா ததுவந்துநாற
பதாம் நாளெடுத்தது லவங்கத்தையும் நீக்கி வெண்ணையை செப்புச்சி
மிழிலடைத்துக்கொண்டு சுகதிச்சாரணைச்சாற்றால் கொஞ்சமவெண்
ணையை மத்திதது-ச0, நாளவரைபோட்டுவா வெள்ளெழுததும் மற
றக்கண் ரோகங்களும் நிவரத்தியாகும்

மேற்படி வெண்ணை பலம்-க பீதரோகணி பலம் கால இவை
கள் எலுமிச்சமபழச்சாற்றால் ஒருநாளரைதது செப்புச்சிமிழிலடைத
துக்கொண்கி விழியிறபோட்டுவா வெள்ளெழுதது புகலாகிப கண்
ரோகங்கள் நீங்கும்

மேற்படி வெண்ணைபலம்-க, மிளகு விராகணிடை அரை இது
கள்சுலவத்திலிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திறமீட்டி
வா வெள்ளெழுதது முதலான கண்ணோகங்கள் தீரும்

பொப்பலை சுக நாள நேத்திரத்திற போட்டாலும் அல்லது
தும்பைநந்தியாலட்டம் காரொளபிலி இவைகள் பூவும் திப்பிலியும்
தேனவிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திறபோட்டு வந
தாலும் அல்லது ஒரிலைத்தாமரைவோசா குதலையோடுதததம் தரு-க
வெள்ளைக்கறபொடி இதுகளை ஓர் நிறையாயஎலுமிச்சமபழச்சாற்றி
லும் முருங்கையிலைச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளரைதது கயிறு
செயது முலைபராலிலையேதது கண்ணில நாறபதுநாள போட்டுவா
குணமாகும்

மேலகாட்டிய பிரமோகங்களிலொன்றை உபயோகப்படுத்தி
இதனடியினவருகிற தயிலத்தைபும் முழுகிவரக்கண்ணைச்சார்பீலணி
கள் நீங்கும்

வெள்ளெழுதது குருட்டுக்கண் முதலான கண்ணோகங்களுக்கும்
உடம்புவலிக்குந கரிமம்,

பொன்னாங்காரணிர்சம் பொற்றலைக்கரிப்பான ரசம் நெல்லிக
காயரசம் நல்லெண்ணைவகைக்கு-30 படி-அ, முசு முசுக்கைநெருஞ்

சில கண்டங்கத்திரிககாய முளளி சத்திரிககாய தென்னமழவில் வம்
வாத நாராயணயிலை இவைகளினசாறு இளநீர்வகைககுபடி-க இவை
களை ஒன்றாய் கலந்தின் நன்னூலிவோ பலம் ௪௦, தாமரைபஞ்சுமிளகு
அதிமதுரம் சந்தனம் அன்னுசு மொக்குவகைககுபபலம் உ, சீரகம்
கொத்தமல்லி வகைககுப பலம்-௪, கஸ்தூரிமஞ்சள வெட்டிவோ
சோம்பு கலுப்பு கிலாமிச்சுவோ மலலிகைபஞ் வகைககுபபலம்-௧,
இவைகளை யெட்டுப்படி ஆவினபாலிலரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்
காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்

மாலைககண வெள்ளெழுத்துப் புகைச்சலுக்கு.

மிளகுதிப்பிலி வகைககு கழஞ்சு-௬௫, கடுக்காயவிரைகழஞ்சு
௩, அவைகளைத் தனித்தனி மூன்று வெள்ளாட்டுப்பித்துகள் அடை
த்து புகைப்புகிறவிடத்தில் ஒருமண்டலங் கட்டிவைத் திருத்தெடுத்த
துப்புளிபம்பூச்சாற்றி லும் பனைமட்டைச்சாற்றி லும்ரைத்துக் கயிறு
செய்துமுலைப்பாலி லுரைத்து கண்ணிலதீட்டிவரமரமும்

கழல்வண்டு சுட்டசாமபல வெள்ளுள்ளி மிளகு லா நிறைபா
யக்கலவத்திலிட்டு வெற்றிலைச்சாறும் அந்திசந்தி மூன்றுள்ள கண்
ணில தீட்டி விளக்கெண்ணையைத் தேய்த்து நாலேறுதலைமுழுகினால்
அருந்தது கண்ணிறநேனும்

நீலகாசம் பித்தகாசம் மந்தகாசம் படலம் பிலலம் மயிலுக்குத்தல

புழுவெட்டு மாலைககணனீர்வடித்தல குந்தம்

நேத்திரவாரி முதலானதற்கு

முத்து வெள்ளி தாமபரம் சங்கு துருசு துத்தம் வெண்கலம்
தலையோடு பொன்னீரோகணி புறகவிரை யோரநிறையாய் எலு
மிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலிலாவது
நந்தியாவட்டப்பூச்சாற்றிலாவது உரைத்துக் கண்ணில தீட்டி இத்
னடியிற் சொல்லிய தயிலத்தை முழுகிவர நீங்கும்.

மேற்படி ரோகங்களுக்குத் தயிலம்

‘பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சீந்திரகொடி எலுமிச்சம்பழம்
நாரத்தம்பழம் இவைகளினசாறு நல்லெண்ணை வகைககுபபடி-௧,
முத்தக்காசு கோவட்டம் அதிமதுரம் காலவீதம்ரைத்துப் போட்டுக்
கச்சி வடித்து முழுகிவர நீங்கும்.

கணவலி சிவப்பு கடுப்புதினவு நீர்வடிதலுக்கு

தானறிகராய மாசிகராய கடுகராய கரககட்டி வகைக்கு விராகனிகடை-க, அபிண்பொரித்த சீனிககாரம வகைக்கு விராகனிகடை கால கரணடியிற பொடிததுப போட்டு அதில வாடபூலாலிலை கரு வேலிலைவகைக்கு-க, படிவீ கம இடிதது பிட்டவிததுச சாறுபிழிந்து கொதிக்கவைத்து செப்புததடியால் மைபோலரைத்து ிழியிற புற வளமிட்டுப் புளியிலைபை வேகவைத்த தண்ணீரில கண்ணைக்கழுவி உ-கூ, விசை போடத்தீரும்

புளியைக்கரைத்து நேத்திரத்தில் ஒருநாளாகு-ச, விசை பிழிந்து துளசி புண்ணாசசிலை புளியிலை இவைகள் ஓர்நிறையா யிடித்து சீலையிற சட்டி விழியில ஒத்தணாஞ்செயது ஆவரமஞ்சை யரைத்து சிறுளமிடத் தீரும்

இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற சிவக்கக காய்ச்சியெடுத்தது அதில எலுமிச்சம்பழச்சாற்றையாவது புளியிலைச சாற்றையாவது விட்டு கரியபவளம் கடுகராய தோலும் சீனிகாரமும் பொடிததுபபோட்டு இடுப்புக் குழவியாற் களிம்புபால் நனரூபரைத்துப் புறவளயமிட்டு கருவேல புளியேலிலைத்தாமரைப் பொன்னாகாணி சிறுகரை பஞ்ச திரவியம் கம்பிப்பிசின் மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள இவையோர் நிறையாய்கட்டி விட்டரைத்து குழம்பாய காய்ச்சிற் றாமிடத்தீரும்

அல்லது கருக்குன புழுங்கலரிசிபும் அபினுஞ் சமமாய ஊமத் தஞ்சாற்றில முனபோற்களிம்பாயரைத்து விழியிற புறவளயமிட்டு கொடுப்பைசிறுகரை தேடபூலாமிளகு இவைகளை வகைக்கு எலுமிச்சங்காய பிரமாணமரைத்துக் காற்படி ஆவினபாலிற கறைத்துக் குழம்பாயக்காய்ச்சி தலையிறவளமிட்டுத் தீரும்

கோழிமுட்டையை யடைத்து கொள்ளைக் கருவியைப் பிங்கா னிலவிட்டு அதிற்கொஞ்சம் சீனிககாரத்தைப் போட்டுச் சிறுகரை வேரார் கடைந்த வெண்ணைபோலவரும் அதை விழியிறபோட்டுக் கருவேலன் கொழுநதும் மாதுளங்கொழுநது வகைக்கு ஒருபிடிவீத் மிடித்து காற்படி ஆவினபாலிறபோட்டு வேகவைத்துப் பிழிந்து குழம்பாயக்காய்ச்சி இருப்புத்தகட்டிலிட்டு இருப்புக்குழவியாற் களிம்பு போலவைத்து கொண்டாவது அல்லது இருப்புத்தகட்டை நெருப்பி காய்ச்சி யதில சீனிககாரம் துத்தம் துருச இவைகள் ஓர்நிறை

பாயப பொடித்துப்போட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டு மைபோலரைத்துக் கொண்டாலது விழியிற புறவளயமிட்டு மேற்சொல்லிய புகையைக் காட்டிவர குணமாகும்.

சுணவலி வெககடுப்பு நேத்திரவாயவுக்கு

கனிமபுள்ள வெங்கலதட்டில் முலைப்பாலாவது எருமைபாலாவது விட்டு செம்புகழுமணியாலரைத்து களிபடணடாக்கி அந்தகளிப்பை பரிததிப்பிஞ்சில் ஊட்டித்துட்டகலத்தில் மூன்று விலைசெய்து ஒன்றின்மேல் ஒன்றைவைத்து ஒருசட்டியில் புளியம் பொருக்கு போட்டு தண்ணுண்டாக்கி அதிலரைத்து வீசம்படி எள்ளப் பொடித்துபோட புகைபஞ்சி யேறுமபடி வைத்து மூடிப் புகைவாங்கினதின பீரில் சாலைமலை மததிப்பதில் ஒவ்வொருவிலையா நேகதிரத்தில் பிழிந்துவர குணவகளாகும்

கொடுப்பை ஒரிலை நதாமரை வெள்ளைக்காககண்ணு சிறுகரை இவைகளின் வோகள ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மயன்மாய அரைத்துலாததிப் பின்பு வெண்ணைக்கூட்டிக் களிமப்புபோலரைச்சி நேத்திரத்தில் தீட்டியாவது அல்லது சவகு புளிவெள்ளைச்சாரணை பொன்னாங்காணி சிறுகரைக்கரிப்பான இவைகளி னிலைச்சாற்றை ஓர் நிறையாய்க்கலந்து அதிற்சிலையை சு-சு-விசை நனைத்துலாததி நடுகொழுப்பிற றுவைத்து தீயிற்கொளுத்தி சாமபலாக்கியதில் வெண்ணையக்கூட்டிக் களிமப்புபோலரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டியாவதுவர குணமாகும்

விழிவேதனை படலத்துக்குப் புறவளயம்

சிறுமணக்கின்வேரும் ரோமணக்கின்வேரும் ஓர் நிறையாய் வேலிப் பருத்திச்சாற்றில் மைபோலரைத்துக்கலக்கிக் குழம்பாய் காய்ச்சி விழியிற புறவளயமிட்டு உச்சியில் களமிட்டுவர சீவகும்.

விழிவீகம் எருதினபுட்டலம் சிவப்பு கட்டுப்பு

நீர் வடிதலுக்கு புறவளயம்

கடுக்காயத்தோல நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் தேற்றுவிறை கருவேலிலை புளியங்கொழுந்து அவைகளை யோராரிறையாய்க் சுற்றமுறை மடலுக்குள் பொதிந்து உமிக்காரதலில் புரைத்து வெந்தபத்ததில் மருந்துகளை யெடுத்து முலைபாலிலிவிட்டுக்களிமப்புபோல அரைத்துக் கொண்டு நேத்திரத்தில் புறவளயமிட்டுக்காயாவாட்டூலாபுலிஇவைகள் இலைச்சாறுகள் வகைக்குப்படி அரைபலம் ஒன்றாய்க் கலந்ததில் நெல்லி குளனி சுந்தனம் தேற்றாமணிவிறை ஆமையோடுகள் இவைகள் ஆவின்

பாலில் மைபோலரைசசிப்போட்டு குழப்பாய காய்ச்சிசிரிசிற்காலை
யிறறளமிட்டு மாலையிற சுடுதண்ணியில் ஸநானஞ்செய்ய நீங்கும்

மேற்படி வியாதிகடடி ஒத்தணம்

காயவிலை கருவேலிலை கடுக்காயகற்றாழஞ்சேறு இவைகளஒன
றாய சிதைத்தாவது, அல்லது மருகம்பட்டை சீரகம் அதிமதுரம்
இவைகள் சமமாபச சிதைத்தாவது சீலையிறகடடி அதைக்கரண்டி
யில் நெய்விட்டு வெதுப்பியதிலவைத்து ஒத்தணஞ்செய்தாவது அல்
லது ஒருபடி ஆவினபாலில் ஒருபடி புரியங்கொழுந்தும் ராலுக்கெ
காயும் தட்டிப்போட்டு வேகவைத்து விழியிலாகி பிடித்து அதை
சீலையில் முடித்து ஒத்தணஞ்செய்து பிறவளம் தளமுதலக்காயிரயோ
கங்கள் செய்யமிருந்த நன்மையுண்டாகும்

மேற்படி வியாதிகடகு இமையினமேலிலும் பஞ்சு

ஆவினபாலில் உத்தரமணிவேரைத்து மற்படி நெய்யிறபோ
ட்டு வேகவைத்து வாத்து இமையசுகறறிப்ப சூசியுலந்தபின் சந்த
னத்தை பிரளயமிட்டு இரவிலமேற்படி நெய்யிறப்பஞ்சையூட்டி இமை
யினமேற போட்டு நித்திரை செய்யவும்

மேற்படி வியாதிகடகு தாரை பிறவளம்

சிறுமணக்கினை வோ கடுக்காய தோல வகைக்குக்கழஞ்சு-சு,
இடித்து இரண்டுபலம் தண்ணியிறபோட்டு அரைக்காற்படியாயவற்ற
வைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் காரைவிட்டாலும் அல்லது முக்க
கையில்லையொருபடி அதிமதுரம் மரமஞ்சள வகைக்குக்கழஞ்சுள்ள
இவைகளைச் சித்தித்து ஆவினபாலிலரைத்து மேற்படி நெய்யிற
போட்டு வேகவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் தாரைபிட்டு பொன
னாகாணிவோ சந்தனம் அதிமதுரம் இவர்கள் ஓரிறையாய முலை
பாலிலிரைச்சிக் கலக்கி வெறுப்புவிழியில் புறவளயமிட்டு உச்சியிற்
றளமிட்டுவா குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் சதை வளாத்திரகு

நுள்ளியும் குருஞ்சாவும் வோரிறையாயச சிதைத்துமுன்று
நாள நேத்திரத்தில் வாரக்க குணமாகும்

கண்ணோக்கங்களுக்கு மாததிரை

பச்சைக்காப்பூரம் இத்துப்பு வகைக்கு விராகனிலை அரைக்க
காலரசம் விராகவதிப்பிலி மிளகுகாரியம் வகைக்கு விராகனிலை

அறை பூநாகச சததுரு கடுக்காயப பருப்பு வகைக்கு விராகனிடை அரிதாரம் விராகனிடை-2 எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் நட-நாளரைத துக் கயிறுசெய்துகொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிறபோட்டு வரப்படலம் பிலலம் சிவப்பு நீர்பாயச்சல திமிமுதலான கணரோ கங்கள் குணமாகும்

ஆமையோடு அஞ்சனக்கல தலைபோடு கலமதம் குதிரைப்பல யானைதநதம் பன்றிகொடம்பு சேவல நெஞ்செலுப்பு தேற்றுவிரை துததம் துருச சங்கு முதது காவிக் கல கடலாமையோடு பீதரோ கணி வெள்ளிலோததிரம் இவைகள் ஓர் நிறையாய எலுமிச்சம்பழச சாற்றிலுரைத்துக் கயிறுக்கி முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிறபோ டடுவர 'படலம் பிலலம் வலி அழிகணமணி வளாததி முதலானவை கள் தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாலுளுவையரிசி வாயவிளங்கம் தாமரைக் கிழங்கு அதிமதுரம் செம்புப்பொடி இரதுப்பு செஞ்சநதம் முந திரிப்பழம் மஞ்சள் நன்னூரிவோ வெள்ளிலோததிரம் துததம் பீத ரோகணி காரீயம் வெண்காரம் இவைகளை ஓர் நிறையாயசங்கம்பழச சாற்றி லுரைத்துக் கயிறுக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண் ணிறபோட்டுவர திமிர்படலம்நீர்வடிதல காசமுதலானவைகள் தீரும்

திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் பீதரோகணி பொன்மெழுகு வெள்ளைக்காககண்ணுவோ இவைகளை ஓர் நிறையாய கழுதைப்பாலி லும் ஆவினபாலிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொரு சாமமரைத துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும், அல லது பச்சைக் காப்பூரம் காரீயம் திப்பிலி மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு கால இரதம் உகாயவிரை பூநாகம் வகைக்குக்கழஞ்சு அரை இவை களை எலுமிச்சம்பழச சாற்றிலுரைத்துக் கயிறுக்கி சிறுநீரிலுரைத் துப் போட்டு வந்தாலும் திமிர்படலம் காசமுதலானவைகள் தீரும்

தாமபரம் துருச துததம் முதது பவளம் நீலம் கருவளையல வெண்காரம் கணவாயோடு இவைகளைச் சமமாயப் பழச்சாற்றி லுரைத்துக் கயிறு செய்துகொண்டு புழுவெட்டு செவ்வோ தசை வளாததிக்கு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் நீர்ப்பாயச்சல கூச்சத திறகு பனைமட்டைச்சாற்றிலும், பூ-கடிகுக்கு நெருஞ்சியிலுச்சாற்றில் உரைத்து விழியிற போட்டுவரத்தீரும்

செம்புப்பொடி துத்தம் துருச வெண்கலம் வளையல வெள்ளைகல ஒரிலைத்தாமரைவோ வெட்பூலாவோ வகைகளுக்கு கழஞ்சு-க இந்துப்பு கழஞ்சு அரை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து கயிறுக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலி லுரைத்துப்போடச் சகல கணரோகங்களுந் தீரும்

வெள்ளைக்காககண்ணுவோ துத்தம் துருசு புளியின்கிசுகல சங்குமஞ் சள திப்பிலி சந்தனம் பச்சைக்காய்பூரம் செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஐ நாள் மைப்போலரைத்துக்கயிற்றுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடவரசு சகல காசம் சத்துக்குலைவு அழற்றி உட்குத்து உளைவு முகலன் சகலகணரோகங்களுந் தீரும்

வெங்காரம் செம்புப்பொடி வெண்கலம் காரீயம் வளையலோடு வெட்பூலா வோப்படடை ஒரிலைத்தாமரைவோ வகைக்கு விராகன்க, இந்துப்பு விராகன கால இவைகளை முநுங்கைமலர்ச சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் கயிறுக்கிக்கொண்டு வரணக்ககிறனுக்குநாயுருவிச்சாற்றிலும் உத்தாமணிச்சாற்றிலும் கொடிய ஆணிப்பூபடலம் மந்தாரகாசம் நீரப்பாயச்சல எழுச்சி வலி நெரிசி வப்பு அழிகண்ணுக்கு நீரப்பூலாவோ சாற்றிலும் மேற்படி யுண்டையும் சீனமும் வெங்காரமும் உரைத்துப்போட நீங்கும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பூலா இவைகளினவோ திப்பிலி துத்தம் துருசு புளியம்லா இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிற்றுசெய்துமேற்படி சாற்றிலுரைத்துப்போடச் சகல கணரோகங்களுந் நீங்கும்.

கணரோகங்களுக்குப்பொடி

வெங்காரம் விராகனிடை-க துத்தம் விராகனிடை உ சீனித்காரம் விராகனிடை கூ முட்டைத்தோல விராகனிடை-ச, பஸ்கறை-அ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலுமைப்போலரைத்துருட்டிக் காயவைத்து மேற்படி வேரையரைத்துக் கவசஞ்செய்து சட்டியில் வைத்தெரித்துப் பஸ்பிகுத்துப் பொடித்துக்கொண்டு எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற்போட ஆணிபூ நீர்க்கு மிழி குந்தம் சதைவளாததி பற்பரோகம் அதிமானகிஷ வளாததி உருத்தல பிலலம் உத்துங்கம் நீரப்பாயச்சல சூடு வளாததி அமரந் தீரும்

ஒரிலைத்தாமரைவோ பொன்னாங்காணிவோ துத்தம் துருசுகவளம் முதது தலையோடு சங்கு இவைகளைச் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்

சாற்றிலரைதது விலலைகட்டிக் காயவைதது ஓட்டில வைதது முடிச சிலைமண செயது புனியம்பொருக்கிற புடம்போட டெடுத்தபொடிதது எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற றாவிவர பறப்போகம் பூபட்டம் விரணம் சுககிரக நீங்கும்

துருச சங்குப்பொடி தலையோடு புலாவோ ஓரிலைத் தாமரை வோ இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை உ-வீதம் எலுமிச்சம் பழச சாற்றில் மூன்றுநாளாரைதது விலலைதட்டிக் காயவைதது ஓட்டில டிச சிலைசெயது முன்போற புடமிட்டு அதை இறுகறுசெயது ஒரு கூறுக்கு நாலிலொன்று பீதரோகணியுட ஒரு பண்பிடை பச்சைக் கரப்பூரமுங் கூட்டிப்பொடிதது எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற றாவிவர பறப்போகம் நீரப்பாயச்சல தீரும

மற்றொருபங்கைத் தெளளிக்கொண்டு அரைபண்பிடை வீதங் கண்ணிற றாவிவர கண்படுவன விழிகண்குருடுதூமான்கிஷ்வளாததி நீரமுட்டல திலை நேத்திரவாயு பித்தகாசம் பாகிரி செவ்வோ பூ பொன்மணி மந்தார காசம் இரத்தப்படலம் அடியிறை சம்பங்க குங்கண்கலக்கந தீரும

சீனம் கலநா வெள்ளைக்கற்கண்டு துருச வகைக்கு விராகனி ண்ட-க வெந்ததலையோடு விராகனிடை-உ இவைகளை மயன்மாயப் பொடித்துக்கொண்டு நெல்லிடை கண்ணிற றாவிவரப் படலம் காசம் பூ முதலான சுகல கணரோகங்களுந் தீரும

சந்தனம் துத்தம் துருச தாரம் பூதரோகணி பச்சைக்கரப்பூரம் இவைகளை ஓரிறையாய மைபோலவைதது எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற றாவிவரச சுகல ரோகங்களுந் தீரும

மஞ்சள் சந்தனம் துத்தம் துருச பச்சைச்சூட்டம் மனோசிலை இரத்தபு வெட்டிலாவோ பீதரோகணி வெள்ளி லோத்திரம் இவை களை ஓரிறையாய எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளாரைதது லாததிப் பொடிதது எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற றாவிவரச சுகல கணரோகங்களுந் தீரும

கணரோகங்களுக்குக்குழம்பு

குருண்ச செவ்வளரீரில் பொன்னாக்காணி சிறுகரை இவை களின் வோ திரிபலை வகைக்குப் பலம்-க சந்தனம், கோஷ்டம் லவங்கம், மரமஞ்சள், ஏலம், அதிமதுரம், சீரகம், தேவதாரம், சண்பகமலா, செங்குழீரக்கிழங்கு, தாமரை, வளையம், விலாமிச்சலோ, வெட்டிலோ, வகைக்குப் பலம்-க, இவைகளைப் பொடித்துப்

போட்டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சியிற்றுத்தக கலவததிட்டு அகில துத
தம் கடலதுரை அஞ்சனக்கல் பீதரோகணி சீனிகாரம் வகைக்குக்
கழஞ்சு-ற, பொடித்து மைமே லரைத் துலாததிப் பின்பு பச்சைச்
சூடம் ஒருபண்ணிவிடக் கூட்டித் தேனவிட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக்
கொண்டு கண்ணில தீட்டிவர நீர்ப்பாசசல புகைச்சல பிலலம் பறப்
போகம் படலம் வாந்தகாசம் பசித்திப் காசம் கண்பிரிதல தீரும்

துததம் துருசு வெங்காரம் மிளகு இரதீப்படி திப்பிலிசுக்கு பச்
சைச்சூடம் வகைக்குக் கழஞ்சு-ச, இவைகளைப் பொடித்துத் தேனும்
வெண்ணையுஞ் சோததுக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணில தீட்டி
வர வரணசுக்கிரன் காசம் படலம் பூளைதினவு சொரி அன்னகோபம்
அழிகண் அமரம் திமிர் நீர்ப்பாசசல தீரும்

கண் ரோகங்களுக்கு மை

பீதரோகணி மனோசிலை வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் ஆவினெய
யிலும் பாலிலும்ரைத்துப் புதுசுட்டித் தூரிலப்பி விளக்கில் வெயவிட்
டுத் தீபமேற்றி மைப்பறற் வைத்து அதற்குநிகர துணிசுட்ட கரி
சோத்து வெண்ணையில் மத்தித்துக் கண்ணில தீட்டச் சகல கண்
ரோகங்கள் தீரும்

வேம்பு புளி வெடபூலா முருகு தேட்கொடுக்கு கையாந்த
கரை வெள்ளைச்சாரணை சங்கு இவைகளின் சாறுகளை யோரளவாய்க்
கலந்திற துணியை சு-எ-விசை நனைத்துலாததித் திரித்து விளக்கி
விட்டு நல்லெண்ணைவிட்டுத் தீபமேற்றிப் புதுசுட்டித் தூரிக் மேற்
படி சாறுகளைப்பூசி மைப்பறற் வத்து அதற்குநிகர துததம் அஞ்
சனக்கல் புளியமலா கடுக்காய்ச்சி அகிலதுரம் இரதுப்பு இருமபும
பொடியுங்கூட்டி ஆவினவெண்ணையா லரைத்துக்கொண்டு விழியில்
தீட்டிவர அழிகண் பிலலம் கடுப்பு நீர்வடிதல படலந்தீரும்

வேம்பு விளா உப்பிலி கையாந்தகரை தேட்கொடுக்கு சங்கு
இவைகளி னிலைச்சாறு ஓரளவாய்க்கலந்து முனபோற் சீலையிலுட்டி
மைப்பறற்வைத்து அதற்குநிகர துததம் துருசு வெங் டப்பொடி
திப்பிலி இரதுப்புக்கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துலாததிப்
பின்பு ஆவின வெண்ணையகூட்டி யரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற
மீட்டிவரவிழி சிகப்புபடலம் எழுச்சிகண்பிரிசல புழுவுவட்டு புகைச்
சல இமைத்தடிப்பு நீர்முட்டல்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிப்பருத்தி கரிப்பான மூவிலை மின்னிபாடாவரை துளசி தூதுவேலை புனியாரை விஷ்ணுகாரதி இவைகளின் சாறுகளைப் புதுசு சட்டித்தூரில் பகததபா வுலரவுல ரப்புகி மேற்படி சாறுகளில் துணியை நீனைததுலாததித திரிதது நெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டிகதூசி லமைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு குன்றி பிரமாணங்கூட்டி ஆவின வெண்ணெயாலரைத்துக் கொண்டு விழியில் தீட்டிவரசு சகல கணரோகங்களுந் தீரும்

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை கரிப்பான பொருதலை குப்பை மேனி ஊமத்தது முருககு அகத்தி புனி கீழ்க்காய நெலவி வேம்பு எருக்கிலைப் பழுப்பு நாயுருவி வேலிப்பருத்தி துளசி இவைகளின் சாறுகளை முனபோற சட்டித்தூரிலும சீலையிலும ஊட்டி திரிதது நல்லெண்ணெய் விட்டுத் தீபமேற்றி மைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு சீனிககாரம் வகைக்கு விராகனிடை க, கூட்டி பொனமுசுட்டை செனனாபுருக் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலரைத்துலாததி வெண்ணெய் சோததரைத்துக் கொண்டு கண்ணிலிட்டுவரசு சகல கணரோகங்களுந் தீரும்

கணரோகங்களுக்குக் கண்ணிறகட்ட நெய்

ஆவினநெய் பால் வகைக்குப்படி-கால ஒன்றாயக்கலந்ததில் மூடக்கொத்தான சந்தனம் பூமிசாக்கரைக்கிழங்கு செங்கமுரோக கிழங்கு அதிமதுரம் அலவோ தாமரைக்கிழங்கு வகைக்கொரு எலு மிச்சங்காயப்பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாயக் காய்ச்சி வடித்து விழியிற கட்டிவர நீலகாசம் கணவலி வரணம்படலந்தீரும்

நந்தியாவட்டப்பூ முருங்கைப்பூ பனைமட்டை பொன்னாங்காணி சிறுகீரைபச்சைமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறும கிளிஞ்சில் நீர்வகைக்குப்படி-கால, அவிநெய்படி-2, இவைகளை ஒன்றாயக் கலந்ததில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் பேலம் லவங்கம் சண்பகப்பூ வகைக்கு கழஞ்சு-2, அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து மூன்று துளி வீதம் விழியிறகட்டி வரப்பூ இரத்தப்படுவன சதைவளாததி தீரும்.

ஆவினநெய்யில் பனைமட்டை மருட்கிழங்கு இவைகளின்சாறு கிளிஞ்சிநீர்வகைக்குப்படி-3, ஒன்றாயக்கலந்ததில்அதிமதுரம் பலம்- 3, ஆவின்பால் விட்டரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற

கட்டிவரக் கணவேககாடு ரணமசுரன கண்ணையின் பேரிழகண்ட
வெள்ளைவாங்கும்

ஆவினநெய முலைப்பால வகைக்குப்படி அரைக்கால் கலந்ததில்
அதிமதுரம் பொன்னுகாணிலோ சிறுகிறாவோ வகைக்குக்கழ
ஞ்ச-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழிவிட்டுவரக் கண்
ணெரிவுமாறிக் கண்குளிரும்.

நற்சீரகம் ஏலம் திப்பிலி முதது பவளம் அதிமதுரம் அதிப
பிஞ்சு பருத்திப்பிஞ்சு இவைகளை ஓரநிறையாய் அரைத்து ஆவினநெ
யயிற போட்டுக்காய்ச்சி மூன்றுநாள் விழிப்பிறக்கடி அப்பால் நைல
ஸ்பப்பருப்பை முலைப்பாலிலரைத்துப் புறவிளையமிடச் கணவிதனம்
மாறும்

கிட்டுசிரீர் பனைமட்டைச்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி மாகா
ணி ஆவினபால நெய்வகைக்குப்படி மூன்று மாகாணி ஒன்றாய் கல
ந்ததில் குங்குமப்பூ தாமரைச்சுழங்கு சந்தனம் வகைக்குப் பணவி
டை-2, செங்கழுநீர்கிழங்கு பணவிடை-3, நற்சீரகம் பணவிடை
(காலேஅரைக்கால்) அதிமதுரம் கோரோசனை வகைக்குப்பணவி
டை-3, இவைகளை பரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணி
றக்கடினாலும் ஆவிநெய்யும் பாலும் வகைக்குப்படி-3, ஒன்றாய்க்
கலந்திற சிறுகிறாவோ அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் நெய்தற்கிழங்கு
தாமரைச்சுழங்கு இவைகளை வகைக்குப்பலம்-3, அரைத்துப்போ
ட்டுக் காய்ச்சி வடித்து விழியிறக்கடினாலும் கண்சிவப்பு கடுப்பு கா
ந்தல முதலான ரோகங்கள் தீரும்

ஆவினபால நெய் முருங்கைப் பூச்சாறு உத்தம தாளிச்சாறு
வகைக்குப்படிமஞ்சள் அகிமதுரம் சந்தனம் சீரகம் ஏலம் இவைகளை
அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி விழியிற கட்டிவரச் சுககிரந்தீரும்,

முடக்கொத்தான சமூலமும் ஆவினபால விட்டிடித்துப் பிழி
ந்த சாறுபடி-கால், நெய்படி-கால் ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமது
ரம்-3, அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற கட்டிவர
படலகாசம் திமிர் அததிக்கோபம் தீரும்,

இளநீர் ஆவினநெய் வகைக்குப்படி கால் ஒன்றாய்க் கலந்ததில்
நன்னூர் இருவேலி நெய்தற்கிழங்கு சந்தனம் மஞ்சிட்டி வகைக்
கி விராகன்-3, அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற
கட்டினாலும், முருங்கைப்பூ பசுமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் பனைமட்
டை கோவையிலை இவைகளினசாறுசுப்பிரீர் வகைக்குப்படி அரைக்

கால ஆவினெய்படி கால ஒன்றாய் கலந்ததில் சிறுகேரவோ பொ
னனாகாணியோ நந்தியாவட்டமலா இவைக : யோருகொட்டை
பபாகளவு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடி கது விழியிறகட்டிவர
கண்ணின்புண சீழ வடிதல மாறும்

கணரோக முடையவாகடகுத தலைக்குப் பதமிட

குறகுமபபூததயிலம்

குறகுமபபூ மஞ்சிடடிசந்தனம் அரத்தை வெட்டிவோ விலாமி
ச்சுவோ ஆலமுதிமுஅதிமதுரம் தாமரை, ககிழங்கு நீரவளளிககிழங்கு
பசுசை வகைக்குப்பலம்-2, இவைகளை பிடித்து அ-படி தண்ணீரிற்
போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதிலநல்லெண்ணெய்படி ஒன்று
கூட்டிட்டுப் பதமாபககாய்ச்சி வடித்துத் தலைக்குப் பதமிட்டுவர நன
மையைத் தரும்

கணரோக முடையவாக்குக கு காலிறேறையக்கத் தயிலம்

சினனிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-3, ஒன்றாய்க்
கலந்ததில் நாபிககிழங்கு விராகனிடை-3, சிதைத்துப்போட்டுக் கா
லிறேறேயத்துவர நனமையுண்டாகும்

விழியில் வியாதிவராதிருப்பதற்கும் குளிர்ச்சிக்கும் வெண்ணெய்

சிறுமணக்கினை வேரையரைத்து ஆவினபாலிற கலக்கிக் காய்
ச்சிப் புரைகுத்திக் கடைந்து வெண்ணெயை எடுத்து விழியிறதிட்டி
வர நனமையாகும்

விழிநோய்க்கு மருந்தரைக்கும் பாதிரிம்

வெங்கலக் சலவமாயும் செப்புக குழவிபுமா யிருக்கவேண்டும்
அதிலரைத்தால் உதகம்ம

மேற்காட்டிய விழிநோக மருந்துகளினதனும இக்கலவத்தில்
ரைக்கவேணும் யல்லது மறொன்றி லரைக்கலாகாது

காலையிறபோட வேண்டியமருந்தை இரவிலும் மாலையிற போ
டவேண்டிய மருந்தை காலையிலும் அதற்குரிய அனுபானங்களில்
வெள்ளிக் கிண்ணத்திலுரைத்து விழியிறமீட்டவும்

விழியில் மருந்திடப் பொருந்தாக்காலம்

மேற்படி ரோகஸ்தாக்கள நெடுந்தூரம் வெய்யிலே நடந்தலுத்தி
ருக்கும்போது லாகிரி வஸ்துக்களை புசித்திருக்கும்போதும் தைலஞ்
செய்துகொண்ட தினத்திலும் கணவலித்ததினத்திலும் விழியிலிருந்
திட்டலாகாது.

விழியில் மருநசெழுதிப்பின் நடக்கவேண்டிய கிரமம்

காற்று வெயில் லாகிரி வஸ்துக்கள் குளித்த தண்ணீர் கைப்பு புளிப்பு கரப்பன பதாரததமக்கி வெநீர் ஆவினபாலநெய் துவரை பாசிப்பயறு சிறுகிரை பொன்னாக்காரணி முருங்கைக்கிரை வாழைக்கச்சல இவைகளை யணுசரித்து வந்தால் நனமை யுண்டாம்

தந்த சததி

ஆலமயிழுது பூலா நாயுருவி வெள்ளெருக்கு உகா இவைகளின் வேர் வேம்பு இக்குச்சுகளி லொன்றினால் தந்த சததிசெய்து வெநீரீரில் முக்க கழுவிவந்தால் நன்று

தயிலந தேயக்துகொள்ளுக கிரமம்.

சித்திரை வைகாசி ஆனி ஆடி ஆவணியில் ஒரு கடிக்கை வரையிலும் மாதாழி கையில-உ, கடிக்கைவரையிலும் மாசி பங்குனி மஹ மாதங்களில-ந கடிக்கைவரையிலுஞ் சிசுசிறழியில் மூறின்பின் வெநீரீரில் உசிவிலை சீயக்காய முதலான அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து வருவது கிரமம்

கண ரோகங்களுக்குத் தயிலம்

சிறுகிரை பொன்னாக்காரணி எலுமிச்ச நன்னூர் நந்தியாவட்டம் வாதமடக்கி சங்கங்குப்பி முடக்கொத்தான பொன் முசுட்டை நொச்சி கயத்தக்க காககண்ணை அமுக்குறு சீந்திலவெட்டிவோ விலா மிச்சமவோ தாமசை நெய்தல கரந்தை சுவரி பேராமுட்டி ஆலபேய பிரக்கு இவைகளின்வோ அதிமதுரம் தேவதாரம் தானறிக்காயமுத தக்காசு வகைக்குபடலம்-கூ, சந்தனம் பலம்-அ, சிறுமுட்டிவோ பலம் கநி, மீளாகுபலம்-நி, இவைகளையிடித்து நட-படி சுத்த சலத்திலபோட்டு தீபம்போலெரித்து எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில நல்லெண்ணை படி-சு, ஆவினபாலபடி ச, மேற்படி நெய் படி-உ, செவவிளரீர்படி-ச, முடக்கொத்தான பொன் முசுட்டை நொச்சி பொன்னாக்காரணி கரிசலாங்கண்ணி சீந்திறண்டு கற்றழை தண்ணீர்விட்டான வாதமடக்கி இவைகளேசாறு வகைக்குப்படி அரை, ஒன்றாய்விட்டு நாகணம் பூலாக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி சந்தனம் தேவதாரம் மந்திஷ்டிவோ வாலமிளகு சடாமாஞ்சில ஏலம் சாதிக்காய கிராமபு கோஷ்டம் வெட்டிவோ அஞ்சனக்கல் விலா மிச்சமவோ மரமஞ்சள் கொத்தமலலி குக்கில அதிமதுரம் செவியம் சண்பகப்பூ லவங்கப்படடை தக்கோலம் சதகுப்பை நெல்லி முள்ளி

திப்பிலி கடுகுரோகணி சிறுநாகபூ தேசாவரம் பச்சை வகைக்குக் கழுஞ்சு-ங், ஆவினபாலி லரைத்துப்போட்டுச் சிறுதியா யெரித்து மெழுகுபத்தலில் வடித்து அதில் சூடாகுமுன அபின புணு கு சவுக காரம் கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைசூடம் வரைக்குக கழுஞ்சு-ங், பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஒன்றை ிட டொருநாள தயிலநேயத்து சீயக்காய அரைப்பிட்டு முழுகிவர நயனகாசப்பட லம் பிலம் திமிர் புழுவெட்டு பித்தம் பூ குருடு நீர்ப்பாயச்சல குர தம் முதலாகிய கண்ணோய கூசு-ம் தீரும்

நெல்லிக்காய கையாந்தகரை இவைகளினசாறு பசுவினபால வகைக்குப்படி கூ, நல்லெண்ணெய படி-ச, அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகமலர் சந்தனம் வெட்டிவோ விலாமிச்சம் வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரக் கண காசம் படலம் புகைச்சல பித்தநீரும்

நெல்லிக்காய கையாந்தகரை வகைக்குச்சாறுபடி-உ, நல்லெண் ணெய ஆவினபால வகைக்குப்படி-க இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்த தில் அதிமதுரம் பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிமுழுக கண படலம் காசம் கண்ணெரிவு கபாலவரட்சி தீரும்

நல்லெண்ணெய கருஞ்செம்பை யிலைச்சாறு வகைக்குப்படி-க, முலைபாலபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்ததிலமிளகுபலம்-க, வாலமிளகு பலம் அரை பூண்டு வசம்பு வகைக்குப்பலம்கால இவைகளை அரைத் துக் கரைத்துக்காய்ச்சி வடித்து முழுக நேத்திரவாயு தீரும்

கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி முகமுசுக்கை தாழைவிழுது இவைகளினசாறு நல்லெண்ணெய முலைபால செவயிளரீர் வகைக் குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள வெயிலில் வைத்து அதில் சந்தனம் அதிமதுரம் விலாமிச்சமவோ வெட்டிவோ செந்நெயிராக சிழிந்து கோஷ்டம் வகைக்குக்கழுஞ்சு க, கிராமபு பணவிடை-டு, குங்குமப்பூ பணவெடை-உ, இவைகளை அரைத்துக் கலக்கிக் காய ச்சி முழுக கண புகைச்சல பித்தகாசம் தலைமயக்கம் தீரும்

சிறுக்கரை கரிப்பான இவைகளின சாறு நல்லெண்ணெய பசு வின பால வகைக்குப்படி-க, ஏலமிச்சம் பழச்சாறுபடி அரை ஒன றாய்க் கலந்ததில் கோஷ்டம் நெலவி முளளி அதிமதுரம் ஏலம்

லவங்கம் வெட்டிவோ விலாமிச்ச வோவகைக்கு வீராகனிடை-க. அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி முழுகப்பித்தகாசம் மாலைகாசம்மாட்டிசி முதலியதுந தீரும்

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வல்லாரை முசுமுசுககை நெலவிக காய இவைகளினசாறு நல்லெண்ணெய ஆவினபால இளநீர் வகைக் குப்படி-உ, இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் இஞ்சிபலம்-ந, வெட்டிவோ விலாமிச்சவோ வகைக்கு வீராகனிடை-க, அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி முழுகப்பித்தகாசம் மாலைகாசம் வரட்சிமுதலியதுந தீரும்

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வல்லாரை முசுமுசுககை நெலவிக காய இவைகளினசாறு நல்லெண்ணெய ஆவினபால இளநீர் வகைக் குப்படி உ, இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் இஞ்சிபலம்-ந, வெட்டிவோ தண்ணீர்விட்டானகிழங்கு வகைக்குப்பலம்-க, தாமரைக் கிழங்குபலம்-சு, மல்லிபலம்-ந, சீரகடலாயவிளங்கமவகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றூலரைத்துக் கலக்கி சூரிய புடம் இரண்டுநாள வைத்துக் காய்ச்சிவடித்து அதிலடஞ்சதிரவியம் வகைக்கு வீராகனிடை-உ, பொடித்துச் சீலையில் முடிந்தது ராடிக நொண்டு ஜலமுழுகிவர விழிகண்குருடு நீலகாசம் பித்தகாசநதீரும்

வெட்டிவோ விலாமிச்சம்வோ முததககாசநனனூர்வோநெலவி முள்ளி மரமஞ்சள சந்தனம் மகிழ்மலர் வகைக்குப்பலம்-க இவை களை யிடித்துப் பதக்குத் தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி யதில் பச்சை கச்சோலம் நனனூரி வெட்டிவோ விலாமிச்சம் வோ கோஷ்டம் சந்தனம் இலுப்பைமலர் சத்குப்பை குங்குமமலர் சடா மாஞ்சில வெள்ளைக்குங்கிலியம் மகரபபூ-புனுக்கு நெய்தற்கிழங்கு சாதிக்காய ஏலம் முததககாச அதில் விளாவரிசி தாமரைக்கிழங்கு கடுகு செவியம் தானறி அச்சனக்கல அதிவிடயம்அதிமதுரம் சண்ப மலர் மஞ்சிட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு நல்லெண்ணெய்படி க, கூட்டிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி யிறுத்து முழுகிவர கலையக்கம் உடம்புபெரிவு காமாலை மதிமயக்கம் கண திரி எரிவுபடலமாசம் இழிகண்கூசைவளரத்தி நீலகாசம் நரை திரை நீங்கும்

சிறுமுட்டிவோ பலம்-ந, விலவோ வெட்டிவோ விலாமிச்சம்வோ நனனூர்வோ சிந்திறண்டு சந்தனம் அமுக்கறுகிழங்கு

வகைக்குப்பலம்-௩, இவைகளையிடித்து-௨௬, படி தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் சிறுக்கிரகொடுப்பை முசு முசுக்கை ஒரிலைத்தாமரை தண்ணீர்விட்டா ன் கிழங்கு வல்லாரை சீராசெங்கழுநீர் கற்றழை தாழை விழுது வகைக்கு சாறுபடி கால நல்லெண்ணை ஆவினபால இளநீர்நெல்லிச்சாறுவகைக்குபடி-௧, கூட விட்டு பஞ்சதிரவியம் சிறுநாகமலர் சீரகம் கூஸ்தாசி மஞ்ஞ திரி கடுகு திரிபலம் சடாமாஞ்சில செவ்வளளிககொடி வெடபாலையரிசி வாலுளுவைபரிசி பெருங்குருமபை மலலி கற்பூரம் தேவதாரம் பசு சைக்கிளியூரம்பட்டை கிசகிலிக்கிழங்கு தீஞ்சாரநது மட்டை வகைக்கு விராகனிடை -௨, இவைகளைப் பசுவினபாலிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி குங்குமப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-௧, பொடித்துபோட்டுத் தலை முழுகிவர உணரோகந்தீரும

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கைஇளநீர் கரிசலாககண்ணி கற்றழை தண்ணீர்விட்டா ன்கிழங்கு வல்லாரை இவைகளினசாறு வகைக்குப் படி-௪ பசுவினபால நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௮, சிறுமண்சு கெண்ணெய் ஆவி நெய் வகைக்குப்படி-௩, இவைகளொன்றாய்க் கலந்ததில் ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி நன்னூரிவோ விலா மிச்சுவோ வெட்டிவோ லவநு பட்டை லவங்கபத்திரி லவங்கப்பூ சண்பகமலர் வகைக்குப்பலம்கால தாளிச்சப்பத்திரி பலம் ஒண்ணை கால சந்தனம் பலம்-௨, கோரோசனை பலம் கால பச்சைச்சூடம் அரைக்கல இவைகளை இளநீரிற் விட்டரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்து தாளிப்பட்டமைவத்து முழுகிவர உடசுரம் பித்தம் தினைவுகடி விஷம் கைகாலெரிவு திரிமாணக சம பட்டம் நேத்திரவாயு முதலா னவைகளுந் தீரும

நெல்லிக்காய்ச்சாறு ஆவினபால நல்லெண்ணை இளநீர் வகைக்குப் படி-௨, நன்னூரி சீந்தில் முததக்காசு சிறுமுட்டி பொன்னாங்காணி பேராமுட்டி சீரா செங்கழுநீர் இருவேலி ஒரிலைத்தாமரை வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளையிடித்துப் பத்துபடி தண்ணீரிற் போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்ததில் நற்சீரகம் செஞ்சந்தனம் வசுவாசி திரிக்கு கிராமபு ஏலம் மதுரம் லவங்கப்பட்டை சாதிககாய் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாய்ச் சோதனாகாய்சிமுழுக் பித்தவாட்சி பிரமேகம் அவயவங்களினெரிவு உஷ்ணம் தண்ணீர் பாய்ச்சல தலைவலி தீரும,

பத்துபடி தண்ணீரிற் காலவீசை சந்தனத் தூளைப்போட்டுணர அதினை முறவைத்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து விலாமிச்சம்

வோ வெட்டிவோ நன்னூரி பொன்னாங்காணி சிறுமுட்டி சீந்தில விலவம் இதுகள் வோ வகைக்குப்பலம்-க இடித்து இருதுளி ஜலத் திற்போட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைத்து இருவகை கியாழசுதை யும் ஒன்றாயக கலந்ததில் மரமஞ்சள மலலி செவ்வளளிககொடி செ வியமவிளாவரிசி சந்தனம் வகைக்கு கழஞ்ச ச, இதுகளை அரைத் துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து உளஞ்சுருச சாப்பிட தலைக்குத்தேய தது முழுசிவர மேற்சொல்லிய ரோகங்களுநதீநம்

தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிமுள்ளி ஆம்பாக்கிழங்கு செங்கழுநீர் கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-க0, இவைகள் யிடித்து லாததிப்பத்துபடி தண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய வற்றவைத்து அதில் ஒருபடி நெல்லெண்ணெய்விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுசிவர சண்ணையுள்ள தீநம்

நெல்லிக்காய் கரிப்பான தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி பேய்ப்புடல் கோவையிலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகள் சாறு பசு வினபால் வகைக்குப்படியரை நல்லெண்ணை-க அகிமதுரம் தேவ தாரணம் நாகணம் கோஷ்டம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சந்தனம் ஜாக்கிகாய் வகைக்குவிராகனிடை உ, இவைகளை அரைத் துக் கக்கிக்காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாழிகைவரை தலையிறறேயத்து உச்சியில் அரைப்பிட்டு ஸநானஞ்செய்துவர எட்டுவகை காசமுங் குணமாகும்

கருவேலம்பட்டை-உ0, குமரிசீந்தில் சிறுமுட்டி சிறுசேர பொன்னாங்காணி சீரா செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு நன்னூரி விளா மிச்சச்சந்தனம் வகைக்குப்பலம் ச, இவைவெல்லாம் மிடித்துத் துணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய காசசி அதில் நல்லெண்ணை ஆவின பால் வகைக்குப்படி-ச இளரீ உ, படிவிட்டு கலந்து அகிமதுரம் கோஷ்டம் சத்குப்பை சன்னலவங்குப்பட்டை சந்தனம் பச்சைச சூட்டன் சாதிக்காய் செவ்வளளிககொடி ஏலம் பச்சைதிப்பிலி மூலம் மலலி அதில் வாலுஞ்வை நெஞ்சந்தனம் முததக்காச சடாமாஞ் சில கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்ச உ, இவைகளை அரைத்துப் போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி முழுசிவர நேத்திரநேராயக்கூ-மதலை வலியுத்தீநம்

டேயவாழை வெள்ளையு குமிப்பொன்முசுட்டை பாதிரிநாய வேளைக்கை நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம்-க, வீதம் இடித்துஎட் டிப்படி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்தியுத்த கியாழம்படி-*, ஆவி

னையபடி க ஓனறையகலந்ததில் மிளகு சுக்கு அரத்தை சிருகேசுரு
மலைதானகிவா மரமஞ்சள தானறிககாய மதுரமபூமி சாகக்கனாக
கிழங்கு வாகுகு விராகனிடையு, ஆவினபாலிலரைததுபடோட்டு
காயச்சிவடிதது முழுகிவா திமிரகாகந தீரும

அரத்தொட்ட வெற்றிலை மரமஞ்சள ஞஞசா இவைகளின் சாறு
வகைக்குப்படி கால் ஆவினபால நலலெண்ணை வகைக்குப்படி உ,
மிளகு கருஞ்சீரம் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைகதுப
போட்டு காயச்சிவடிதது விழியில் நீர்வடிதல பிலலம் பினிசம
தீரும

சிறுமணக்கெண்ணை குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு
வேராம பச்சைகாப்பூரம் சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம் கடுருரோ
கணி நகலோலம் மஞ்சள சாதிக்காய கிராமபு யேலம் புதுகுசிட
டமமுததக்காக சடாமஞ்சில விவாமிச்சுவோ லவங்கம் மஞ்சிடடி
நன்னூரிவோ ச மரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ
திரிபுல வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, மேறபடி சாற்றிலரைததுபடோட்டு
காய்ச்சி முழுகிவா நேத்திரரோய சிரசுரோய முதலிய உதீரும

கற்றமுஞ்சோறு படி இரண்டுஇளநீர்படி ஒண்ணு நலலெண்ணை
படி-ட பசுவினபாலபடி-சு, இவைகளைக் கலந்து மூன்றுபுள்ள ரவி
யிலவைதது நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சி அதில் செங்கழுநீர் கிழங்கு
யேலம் லவங்கம் பச்சை சந்தனம் விலாமிச்சுவோ வெட்டிவோ
இலுப்பைப்பூ கோஷ்டம் வெள்ளைக் குங்கிலிபம் சிறுநாகப்பூ நறும
பிசின மாஞ்சில அதிமதுரம் அரேனுக்ம் மரமஞ்சள தகரம் புண்ணை
தாது தாமரைவளயம் ஞாழல் தாது கொட்டிக்கிழங்கு நன்னூரி முத
தக்காக வகைக்குக்கழஞ்சு-ந, இவைகளை அரைத்து பசுமாயக்காய்
ச்சி வடிதது முழுகிவா கண்ணழற்சிவப்பு நீர்ப்பாடசசல பற்பல
ரோகங்களுந தீரும

சந்தனத்தூள் பஸம்-சு, விலாமிச்சுவோ வெட்டிவோ முததக
காச அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் இரதுப்பு கராககோலரிசி
அதின வகைக்குபலம் ஒண்ணு இவைகளை யிடி தது துணிநீரிற்போ
ட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைதது அதிலநலலெண்ணைபடி-ந ஆவி
னபாலபடி-சு, பச்சைச்சோளம் வெட்டிவோ விலாமிச்சமவோ அதி
மதுரம் யேலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூ நன்னூரி குங்குமப்பூ மரமஞ
சள செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சண்பகப்பூ அதில் சந்தனம் செவ்வளவிக
கொடி கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு-ந, இவைகளை அரைத்துப்
போட்டுக்காய்ச்சிவடிதது அதில்குங்குமப்பூ புதுகுபச்சைக்காப்பூரம்

வகைக்கு விராகனிகை-க, பொடிததுப்போட்டுத் தலை முழுகிவர
பன்னகாசப்படலம் ' 'நபலரோகமபுகைசசல நீர்பாயசசல கூசசம
தலேநோய கன்னசகூலை தீரும்

ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய நெல்லிதான்றி கோஷ்டம் கஸ்தூரி
மஞ்சள கருவரப்படை செஞ்சநகனப்பொடி கடுகுரோகணி சிறு
நாகப்பூ அகிமதுரம் கங்கைய சதகுப்பை சண்பகப்பூ பச்சை வெள
ளைக்குமகிலியம் குருந்தொட்டிவோ வகைக்குபலம்மூனு இவையெல
லாம் இடித்து இருபத்திராஜபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டுநாள
வற்றவைத்து பொன்னாங்காணிவோ வெட்டிவோ விலாமிசசுவோ
வகைக்குப்பலம் மூனுஇவைகளை யிடித்துத் தனிதூனி, ச-படி தண
ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைத்து வடித்து இளநீர் தா
ழைவிழுதுசாறு வகைக்குப்படி நல்லெண்ணை ஆவினபால் வகைக்
குப்படி-கூ, ஒன்றாய்கலந்து மேற்படி நாலுவகைமருத்து வகைக்குப்
பலம் இரண்டு மேற்படி பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடி
த்து முழுகிவர விழிநீர்பாயசசல இமைதடிப்பு பற்பரோக முதலா
ன விழியினையென தீரும்

நல்லெண்ணை இளநீர் ஆவினபால் வகைக்குப்படி-க, சிறுகிரை
கையாந்தகையர் பொன்னாங்காணி நெல்லிக்காய இவைகளினசாறு
வகைக்குப்படி அரை வெட்டபாலையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள பஞ்சதிரவி
யம் வகைக்குப்படலம்அறை இவைகளை அரைத்துக்காய்ச்சி முகிழுவர
விழி எரி கடுப்பு காசநதீரும்

சிறுமுட்டி கண்ணீர் இருவேலி முனனை நெய்தல இவைகளின
வோ சீரத்திறண்டுநீர் செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தண்ணீர் விட்
டான சிறுகிரைவோ வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு இவைகளை இடித்து
மரக்கால தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய காய்சிவடித்து அதி
தாழை விழுது தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி கையாந்தகையர்
ஒரிலைத் தாமரை நெல்லிக்காய எலுமிச்சம்மழம் இவைகளின சாறு
வகைக்குப்படி இரண்டு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஆறுஇவைகளை
யெல்லாம் ஒன்றாய்கலந்து அதில பஞ்சதிரவியம் பச்சை கஸ்தூரி
மஞ்சள சிறுநாகப்பூ செவியம் சடாமாஞ்சில வகைக்குப்பலம் ஒண்
னு இவைகளை இளநீர் விட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாபக காக்கி
வடித்து அதில புனுகும் பச்சைக்காய்பூரம் பொடித்துப்போட்டு
வைத்துக்கொண்டு தலை முழுகிவர குணமாகும்

விழிகடுப்பு தலைவனக்குத தைலம்,

நல்லெண்ணை ஒண்ணு குப்பைமேனி கையாந்தகரை ஆதணை
டை நொச்சி சுழற்பொடி இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு
பின்னுங் கையாந்தகரைச்சாற்றில் சாககரையைக் கரைத்து வெய்யி
லில் தெளிபவைத்து அந்த தெளிவுபடிகூல ஒன்றாய்க்கலந்து பத
மாயக்காய்ச்சி வடித்து அதின் அபிஷ விநாயகனிடே ஒண்ணு பொ
டித்துப் போட்டுக்கொண்டு தலை முழுகிவரத் தீரும்

விழிநோக்கங்களுக்குப் பாள்குஷ்டத்திற் குமரித்தைலம்

எட்டுபடி குமரிச்சாற்றை ஒரு பாண்டத்தில் ஊற்றி சிறுநாக
பூ செந்கமுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம் விலாமிச்சுவோ நன்னாரி அஞ்
சனக்கல் சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சமுணு ஆவினபாலவிட்டரைத்
துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்

கபாலவலி கபாலசன்னி கண்ணோபகட்டுரீர்த்தைலம்

தேககாயப்பால பசுவினபால வகைக்குப்படி இரண்டு எலுமிச்ச
ம பழச்சாறு முலைப்பால வகைக்குப்படி மூன்று ஒன்றாய்க் கலந்த
தில் பேலம் லவங்கம் நற்சீரகம் சககு கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வகை
க்குகழஞ்ச ஒண்ணு அரைத்து மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை மயி
ரோசனை குருந்து நசுநழலி முப்புரமெரித்தான பெருங்குரும்பை
வகைக்கு கழஞ்ச இரண்டு இவைகளை அரைத்துப்போட்டு உமிகாந்
தலில் மூன்றுநாள வைத்திருந்து காய்ச்சி முழுகிவர குணமாகும்

கண்ணோய செவிறோய தலைநோய்க்குத் தைலம்

கையாந்தகரை கற்றாழை நெல்லிக்காய் இவைகளினசாறு
முலைப்பால வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணை
நன்னாரிவோ வெட்டிவோ விலாமிச்சுவோ கோஷ்டம் அதிமதுரம்
சந்தனம் வகைக்குப்பலம் அறை இவைகளை அரைத்துப்போட்டு
காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்

விழிநோய் சிரசு நோய்க்குக் கற்பூர சந்தனத்தித் தைலம்

நல்லெண்ணை பசுவினபாலில் இளநீர்கற்றாழை தாழைவீழுதும்
முகமுகக்கை காப்பூரவல்லி எலுமிச்சம் பழம் இவைகளினசாறுவகை
க்குப்படி ஒண்ணு விலாமிச்சுவோ வெட்டிவோ ஏலம் மமலவங்கம்
குங்குமப்பூ கிராமபு சீரகம் மலலி தேவதாரம் அரத்தை மரமஞ்
சள கிளிபூரம்பட்டை தானறிககாய கற்கடக்கசிகங்கம் சிறுநாகப்பூ

சண்பகப்பூ கல்தூரிமஞ்சள வெடபாலையரிசி சிறுதேககு பூலாககி
முங்கு பசுசைவா ஹவையரிசி மிளகு வகைககு படி-௪ ஒண்ணு
இவைகளைப் பெலலாம பெய்றுமிச்சஞ் சாற்றிலரைத்துக் காய்ச்சி முழு
கிவர முக்கில் நீர்ப்பாய்ச்சல சீழடிதல ந சிகனத்து மண்டையக
குத்துதல ஒருநிலைவலி கபாலஇடி முதலான சிரசுநோய-௪0, விழி
நோய கூசு-ம தீரும்

பித்தம் விழிநோய காதடைப்பு மருத்ததிரிசுத தைலம்

கையாந்தகரை நெல்லிக்காய் நொச்சி ஆதணடை இவைகளின்
சாறு நல்லெண்ணை பசுவினபால் வாய்க்ககு படி ஒண்ணைநால் அதி
மதுரம் சுழஞ்ச-௨, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி முழுக்கிவரவும்

நேத்திரநோய தொண்ணூற்றுக்குத் தைலம்

பொன்னாணி சிறுகரை ஆயிரமோட்டுத்துளிர் இவைகளை
ஆவினபாலவிட்டு இடித்துப் பிழிந்தசாறு சிறுமண்கடுண்ணை ஆவி
நெய் நல்லெண்ணை வகைககு படி-௬, ஆவினபால் படி-௬, ஒன்றாய்க
கலந்து அதில ஏலம் ஏலக்கிராமபு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ
ஜாதிககாய் மிளகு வாலமிளகு மல ககாய் கந்தனம் செஞ்சந்தனம்
மரமஞ்சள அரத்தை தேவதாரம் சாததிரிபேதி வெட்டிவோ வகைக
குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டு பதமாகக் காய்ச்சிவடித்
து ஒன்றை விட்டொருநாள தலைக்குத்தேயத்து சீக்காய உசிலிலை
அரைப்பிட்டு ஸ்தானஞ்செய்துவட சகலகண்ணோகங்களுந் தீரும்

விழிநோய சிரசுநோயக்குத் தைலம்.

பூ தாழைவிழுதுசசாறு நெல்லிக்காய்சசாறு கரிசலாங்கண்ணிச
சாறு சீநகிரசாறு வகைககு படி அ நல்லெண்ணை படி-௬௬, இவை
களை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இலுப்பைப்பூ கந்தனம் அதிமதுரம் மேலம்
இலயங்கம் லவங்கப்பத்திரி நாக்கேசரம் வெட்டிவோ முததக்ககாச
சாசிககாய் போரீச்சம்பழம் கொத்தமல்லி தேவதாரம் விலாமிசு
வோ தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீரக்கிழங்கு ஆலமவிழுது விலவம்
கீழக்காய் நெல்லிவோ மல்லி வகைககு படி ஒண்ணு இவைபெல
லாம விடித்துப்போட்டு பதமாயக்காய்ச்சி வடித்து முழுக்கிவர குண
மாகும்

நயனவிதிப்படலம் முற்றிற்று

உ
கடவுளதுணை

பீனிசப் படலம்.

அதாவது சிவசில கனலெழுந்த சூலையால் ரோகம் அதிகரித்தது
சீழ்போலும் சிராய்போலும் காணப்படும்

விருத்தம்

நிரைகடலுலகிலுள்ள நிரண்டநூல் யாவும் ராதது
வரையொரும பிணியினகோவை வகுப்படி னூராயந்து
குரையினிததீபபதற்குக் குறித்த வயித்திய சாரத்தை
மறைமுனி பாதம்போற்றி வழித்ததினேன காப்புதானே

வேறு

காப்பானவாத பீனிசநதானுகும
கருதியேகோயிந்த பீனிசமுமாகும
வாப்பான சிலைதம் பீனிசமுமாகும
வகுத்ததீப பீனிசமாம் சீப்பினீசம்
சேப்பான வுதிரபீனிசமும மாசும
செழிப்பான சிறுப்பீனிச மூலபீனிசமாம்
ஆப்பான கணபீனிசநதா னுகும
அப்பனே யெட்டுபித் திணைமாமே

வாதபீனிசம் பித்தபீனிசம் சிலைதபீனிசம் இரத்தபீனிசம்
சீயப்பீனிசம் சிறுப்பீனிசம் மூலப்பீனிசங்கள்-அ

பீனிசப்பொதுக் குணம்

மூலத்திறகனலே உகபாலத்திற நீராயேற்றி ஒருநாசியடைந்து
ஒருநாசியில் நீர்வடியும் அடிக்கடி துமபலவிழும் புடரிபுந தலை நங்க
கனத்தது வலிக்கும வாரந்தோறும் உபாலமவரண்டு நீர்திரண்டி நூறும்
தேகத்தில வெதுப்புக்காணும் நாலில் ருசியும் நாசியில் மணமுங்
கெடும் சிவசுரீர் நெஞ்சிலிறங்குககட்டும்

வாதபீனிசக் குணம்

நாசிவாளும நீர்வடியும் நீர்பழுத்தது சளிபோல திரண்டு நாற்ற
மின்றி விழும்

பித்தபீனிசக் குணம்

நாசிவழி மஞ்சள் நிறமாய் சளிவடியும் புல்லநாறும்.

சிலேதம பீனீச்சகருணம்

நாசி மாநிமாநி அடைதது முததுபுபோல நீர் வடிநது நானும்
துணுகருப்போற சளிவிழும் நாசியில் ஊசிபோற குததும் ணகளிற்
பீனீச்சாடும்

நீர்பீனீச்சகருணம்

விஷபித்தமும் வெடடையும் அதிகரிந்து கிரசிலேறி நாசிவழு
நீர்வடிநதுகொண்டு யிருக்கும் டனிவாடை மழையிற் றேரநதால்
மிகுதது பிடரியும் முகமும் பரபரத்தாறும் நாசியரிக்கும் அடிக்கடி
துமமலவிழும் தலைகனதது வலிக்கும்

இரத்த பீனீச்சகருணம்

வெடடையின பேரிற் தத்தவமிஞ்சி கபாலத்திலேறி அதிலவ
டமாய்ப்புணனாகி நாசிவழி இரத்தமவிழும் தலைவலிக்கும்

சீழ பீனீச்சகருணம்

வெடடைரிம பித்தமும் கபாலத்தில் அதிகரித்தது கபாலமுதல
நாசிவரையில் புணனாகிச் சீழவடியும் தலைவலிக்கும்

சிறுய பீனீச்சகருணம்

நாசிவழி சிறுயபோலும் ஈருளளி கூடுபோலும் சீழநிரண்டு
விழும் பிணம்போல நாளி மணந்தெரியது விடாமற் தலைவலிக்கும்

இரத்தகரு நிவாததி

கைபாந்தகரை ஆதண்டை குடடைப்பழம் வெற்றிலைநெலவிக
காயளலுமிச்சம்பழம்நாரத்தையழம் முசமுசுகைமுடக்கொத்தான
இவைகளசாறுவகைக்குபடிகால் நலவெண்ணைபடி-க, ஒன்றுயகலநது
அதிலமிளகுபலமகால் அதிமதுரா கோஷ்டம் சண்பகப்பூலமலவ
ங்கம் தாளிசபத்திரி 'லவங்கப்பபடை வகைக்கு விராகனிடை-நி,
கோரோசனை விராகனிடை-க, இவைகளை பொடித்துப் போட்டுக்கா
ச்சி பதமாயிருந்து மூன்றுநாளைக்கொருதபா முழுகியும் மிளகை
கொட்டைப்பாகருபிரமாணம் வெற்றிலைசாற்றிலரைத்து வெள்ளைத்
துணியிலதடவி அப்பால் குடடைப்பழசாற்றில் அ-தபா நனைத்து
நீழலிலுலாத்தித் திரித்து நாசியிற் புக்கெயிடித்துவரத் தீரும்.

நாத்தமபழம் எலுமிச்சம்பழம் புளியாகை தண்ணிலிடான கிழங்கு அறுகையோ உலர் கரிப்பானபொனனாகாணி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படிசால் ஆவினபால் சிறுமணக்கெண்ணை வகைக்குப்படி உச்சுதனம் சதகுப்பை மஞ்சி படியானத்திப்பிலி கிராமபுலவங்கப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்படைசண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம் ச செங்கழுாக்கிழங்குபலம்-2, இவைகளை யாவின் பாலில் அமைத்துப்போட்டு பதம்: காயச்சிவடித்து மூன்றுநாளைக் கொடுவிலை தலையிறழை அ உ சிலைபாசிப்பயறு மதுககாரை போப படை முதலியவைகளின்ரைப்பிட்டு ஸாணஞ்செய்து சாதிலிங்கம் பரங்கிப்படடை மிளகு சருஞ்சீரகம் தருச இவைகளுடோர் நிறை யாயப் பொடித்துக் காய்த்ததிற சுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாகியிற புகைபிடித்துவரத் தீரும

கரிசாலை அவுரி கஞ்சா பொனனாகாணி வெற்றிலை முகமுசுக் கைஆயிற்பட்டை எலுமிச்சம்பழம் குரட்டைப்பழம் அத்திப்பட்டடை இவைகளின்சாறு ஆவினபால் வகைக்குப்படி-க, ஆதணடைச்சாறு பிச்சிலைசாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப் பலம்-2, இவைகளை யொன்றையக கலந்ததிலச்சுஞ்சீரகம் கடுகுரோசண் கஸ்தூரிமஞ்சள தானற்ககாய அதிவிடையம் அரத்த சககுடோஷ்டம் சதகுப்பை குராசானி ஓடம் சிறுநாகப்பூதாளிசப்பத்திரி திப்பிலிமூலம் கித்திர மூலம் பெருங்காயம் நெல்லிமுளளி பிச்சிலைபோபபடை மிளகாண்ப படை அழுஞ்சிப்பட்டடை சிக்காயெல்லி வோ வகைக்குக்கழஞ்சு க, இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக் காயச்சி வடித்து குட்டென அதிலொருபிடி முருங்கைப்பூவைப் போட்டு வைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத் தீரும

சருகெள்ளெண்ணைகுடி பகரட்டைப்பழம்பெற்றிலை ஆதணடை உசிலம்பட்டை இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படிசால்ஒன்றையககலந்த தில மிளகு வாலமிளகி சீரகம் சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம்-3, இவை களைப் பொடித்துப்போட்டு காயச்சி வடித்து முழுகிவரகுண்டாகும்.

குப்பைமேனி ஆடுதீண்டாப்பாளை அழிஞ்சிலோமுளளி இவை களின் சாறுவகைக்குப்படியரைநல்லெண்ணைப்படிசால்இதுகள் ஒன்றைய கலந்து மெழுகுபதமாய காயச்சியிருத்து முழுகிவரத்தீரும

நல்லெண்ணைபடி க, கரிப்பனசாறு கருநொச்சிசாறு வகைக்கு படியரை ஒன்றையக கலந்ததில மிளகுபலம்-க, அரை பொடித்

துப்போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி வடிதது அதில நல்லஅபினி விராக
னிடை-சு போட்டு வைத்துக்கொண்டு முழுசிவரத்தீரும் அல்லது
நல்ல அபினி கிடைக்காத கஷ்டத்தில் அரைபலம் சத்குப்பை அரை
த்து முன் மருந்துகளுடன் சோத்துக் காய்ச்சிக் கொள்ளவும்

வேளாகட்டை சீர்திறந்து நீலவேர் சிறுமுட்டிவோ
வகைக்குப்படி-அ இவைக யிடித்து அ-மரக்கால் உண்ணீரிற்
போட்டு கட-நாளில் எட்டிலொன்றுவற்றும்படி தீபம்போலெரித்து
வடித்து அதில நல்லெண்ணெய்ப்படி-க, விட்டு அமுக்கற்று வோப்பட்
டை பலம்-நூ சூதுக்காய் தக்கோலம் சண்பகமலர் கீலாமிச்சம்
வோ வெட்டிவோ வகைக்கு விராகனிடை-க ஆவீன்பாவி லரைத்
துப்போட்டு அன்றாடம் ஒவ்வொரு தாழம்பூம்பட்டைபோட்டு ஓ நாள
வரை மந்தாகினியாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதிற் புணுகு குங்குமப்பூ
பச்சைக்காய்ப்பூம வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டு
வைத்துக்கொண்டு நாசியில் நசியஞ்செய்து தலையிறழேயத்து ஸநா
னஞ்செய்து வரத்தீரும்

மூலப் பீனிசகஞ்ஞம்

நாசியிற் கோருசசகைபோலும் அதின் குடுபோல வளருதலும்.

சண்டப்பீனிசகஞ்ஞம்

நாசியிற் சண்டக்காய்போற் சண்டை ளாந்து அடைக்கும் சிரசு
நீர் நெஞ்சிலிங்கி வைக்கட்டும்

நி வா த சி

ஆயிற்பட்டை மிலாக்காயம் சநகலம் வகைக்கு விராகனிடை
ஒண்ணறை மிருதாசிங்கு ஜாதிலிங்கம் அரிதாரம் வகைக்கு விராக
னிடை-க இலுப்பைப்புண்ணாக்கு விராகனிடைகால் ஊமத்தியிலைச
சாற்றிலரைத்து எருக்கம்பாலும் சதுரக்களளிபாலும் ஒருதுணியில்
வூட்டி உலாகத்தியபால் மேற்படி மருந்தை அதிற்பூசிக்காயவைத்துக்
கொஞ்சங்கத்திரித்து சுங்கானிலவைத்துப் புகையை நாசியிலேற்ற
மூலப்பீனிசம் எண்டிப்பீனிசம் சீராய்பீனிசம் கபாலசூலை வலி இரணமுத
லானவைகளுந் தீரும்

நீரப்பீனிசகத்திற்கு தைலம்

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்
படி-க, செவியம் திரிக்கும் வாயவிளங்கம் கருஞ்சீரகம் அரத்தை

கஸ்தூரி மஞ்சள நீப்பிலிமுலம் கொஞ்சிப்படடை வகைக்குப்பலம்
க, இவைகள் அரைத்துப் போட்டு ராசசிவடித்து முழுகிவரத் தீருப

நொச்சி கரிசாலை வெற்றிலை ஆதணை உட பச்சை மஞ்சள இவை
களினசாறு வகைக்குப்படி-ரால ராளுளரிசாறு நல்லெண்ணை
வகைக்குப்படி-க மிளஞ்சூல உடைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி
வடித்துவர குணமாகும்

நல்லெண்ணை ஆவின்பால் இளநீர் கற்றாழை முகமுசுககை
காப்பூரவாளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி-க
ஒன்றையகலந்து அதில் நாடூருவி சந்தனம் விலாமிச்சமவோ வெட்டி
வோ ஒமம் அரததை தேவதாரமஞ்சள கிளியூரம்படடை தானறிக
காய சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள மரமஞ்சள விளா
வரிசி சிறுதேக்கு வாலுஞ்ஞைவரிசி வகைக்கு விராகனிலை-டு,
அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்

பூவரசு வெள்ளுருக்கு மலைநாக்கி இவைகளினவோ சஸ்தூரி
மஞ்சள சிறுநாகப்பூ வெடியுப்பு புனுக்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய
புகையிலைச்சாற்றாலாட்டித் துணியில் வூட்டிக் திரித்துப் புகையை
நாசியிலேற்றி நீர் பீனிச முதலானதும் தீரும்

பீரிசம் சலம்வடிதல் எரிப்பு துமமலுக்குத்தலைம

ஆயிற்படடை பலம்-சய சங்கமவோ அரததை மிளகு வகைக்
குப்பலம்-கய, மஞ்சளபலம் டு, இவைகளை யிடித்துப் பதக்கு நீரிற்
போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து அதில் நல்லெண்ணை
படி-ச நொச்சி முகமுசுககை ஆயில் கரிசாலை இவைகளினசாறு
வகைக்குப்படி அரை ஆவின்பாலபடி-க கூட்டிட்டு அதிமதூரம் சத்
குப்பை இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகி
வர குணமாகும்

இரத்த பீரிசம் சிறுயப் பீனிசத்திறு

ஆதணை ஆடாதோடை சையாநதகரை நொச்சி பச்சாஞ்
சள நாரத்தம்பழம் இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி அரை நல்
லெண்ணைபடி-உ இவைகளையொன்றாய் கலந்ததில் வெர்த்தமலலி
மிளகு சுக்கு உளரி மரமஞ்சள சீரகம் வகைக்குப்பலம் அரை
அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்

அறுகுவோ நெல்லிக்காய் பொன்னாரசாணிசிறு கோதாமாழனிமு
து இவைகளினசாறு ஆவின்பால் சிறுமணககெண்ணை வகைக்கு

படி-க. ஒன்றாய் கலந்ததில் மிளகுபலம் பெ டிததுப்போடிக் காய்
சசி வடிதது முழுகிவரத் தீரும்

பொன்னாங்குணி கையாத்தகரை முசுமுசுக்கை வெற்றிலை கஞ
சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்கலந்ததில் மிளகு
அதிமதுரம் நற்சீரமம் வாலமிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு-உ, அரைத்
துப்போட்டு காய்சசி வடிதது முழுகிவர சிறுய்பிணிசங் கபாலஞ்சு
ஒருதலைவலி தீரும்

கண்டங்கத்திரிப்பழம் துளசி வெற்றிலை இவைகளின் சாறு
நல்லெண்ணை வகைக்குப்படிசால் ஒன்றாய்க்காய்சசி வடிதது முழுகி
வரமேற்படி ரோகங்கள் தீரும்

திரிகடுகு மஞ்சள வகைக்குக் கழஞ்சு-டு இந்துப்புக்கழஞ்சி
இவைகளைக் கண்டங்கத்திரிப்பழச்சாற்றலுரைத்துத் துணியிறட்டவி
திரியூட்டித் தீயிலகொளுத்தி ஆற்றி நாகியிழப்புக்கபைபிடிக்கச்சிறுப
பிணிசந்தீரும்

பிணிசம் மண்டையிடி கபாலஞ்சுலைக்குத் தைலம்,

முத்தின் ஆயிற்பட்டை பலம் ௫0, சிறந்ததைபலம் ௨௫ நில
ககுமிள விலவம் தழுகாழை காட்டாமணக்கு பாதிரி கோங்கிலவு
கூத்தன் குதப் பை மின்னி கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி நொச்சிகொடி
வேல்க்கிழங்கு அழககருசாரணை முருங்கை தூதுவளை முககுரட்
டை வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வோ சககு கருங்கொள்ளு உளு
ந்து கோதுமைப் வகைக்குப்பலம்-க,இடிந்து பததுமரக்காலரீற்
போட்டு நாலிலொன்று வற்றவைத்திருத்ததில் நல்லெண்ணைபடி-அ,
தண்ணீர்விட்டானகிழங்குச் சாறுபடி-க ஒன்றாய்விட்டு தேவதாரம்
பொன்முசுடை - வோ இந்துப்பு மாஞ்சில அதிமதுரம் கோஷ்டம்
நன்னாரிவோ ஊட்டக்கோ மாசானிகிழங்கி சநகுப்பை நருஞ்சிவி
த்துபந்தனம் மரபஞ்சள மஞ்ள குளப்பாலேவோ விலாமிச்சுவோவ
கைக்குப்பலம் ஆரை குங்குமப்பூ விராகனிடை-க, கஸ்தூரிவிராகனி
டைஆரை இவைகளை நாலுபடி ஆவினபால வகைக்குப்படிஅறை ஒன்
றாய்க்காய்சசி வடிதது முழுகிவர கண்டெனிலாக்கும் பித்தம் கீழ்நோக்கும்

ஒருதுலாம் இஞ்சியை இடித்துச் சாறுபிழிந்து அதிலகல்லெ
ண்ணைபடி-க,நொச்சிச்சாறு ஆவினபால வகைக்குப்படிஅறை ஒன்
றாய்க்காய்சசி வடிதது முழுகிவரத் தீரும்

பீனிசம் மண்டையிடி பிடிவாதம் கடுப்புக்குத் தைலம்

ஆவிற்படடை புங்கம்படடை சேவகன கிழங்கு செமமுள்ளி
வோ வகைக்குப்பலம்-கடு இடித்தும் பதக்குரீறிப் போட்டு நாலி
லொன்றாய் வற்றுவததிருந்து அதில நல்லெண்ணைப்படி-உ, செமமு
ள்ளியோ கொடிவேலிவோ வாகைவோ கோஷ்டம் அதிமதுரம் வா
யவிளங்கும் அரத்தைஇருதுப்பு குங்கிலியம் சதகுப்பை வகைக்குக்கழ
ஞ்சு அரைத்துப்போட்டு நசியஞ்செய்து ஸநாணஞ்செய்து வரத்திரு
மஉளஞ்சுக்குக் கொள்ளலாம்,

பீனிசம் மண்டையிடி நாசிரபீடம் வரட்சிக்குத்தைலம்

சீந்திற்கொடி சிறுமுட்டிவோ வகைக்குப்பலம்-கடு, இவைக
ளையிடித்து நாலுமரகாரலசண்ணிபிற்போட்டு குறுணிபாயக்காய்ச்சி
வடித்து அதில நல்லெண்ணை ஆவினபால வகைக்குப்படி-க, கூடவி
ட்டு திரிக்கு திரிபலை அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் சன்னலவங்கம்
சண்பகப்பூ சிறுரத்தை வெட்டிவோ விலாமிச்சுவோ சதகுப்பை
சடாமாஞ்சில மர ஞ்சள மஞ்சிடடி தேவதாரம் அனல் குங்கிலியம்
சகதனம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கும் புணுகுசட்டம் நன்னரிமுத்தக
காசு சாதிக்காய கிராமபு வகைக்கு விராகணியை ஒண்ணு அரைத்
துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவத்தீரும்

பீனிசம் விடர தவலி கபாலஞ்சு நேத்திரவாடிக்குத் தைலம்

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்
கலந்ததில் ஈருள்ளி இரண்டுசிரங்கை தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிமுழு
கிவர குணமாகும்

கபாலவலி பீனிசத்திற்குத் தைலம்

ஆதண்டை செங்கொன்றை சடைக்கஞ்சாவேனோ வெற்றிலை
குறட்டைப்பழம் பச்சைமஞ்சள இஞ்சி முசமுசுக்கை ஞ்சாவகோ
ரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணைப்படிஇர
ண்டு இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் எட்டிக்கொழுந்து சதகுப்பை
சுக்கு வசம்பு உள்ளிதேவதாரம் அரத்தை கடுக்காய் வட்டுக்காய்ச்சி
வடித்து முழுகிவர நீங்கும்

மண்டையிடி கபாலஞ்சு பீனிசம் நாசிப்புக்குத் தைலம்,

நாலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு
நத்தைச்சுரி வோபலம் ஒண்ணு ஆவினபாலி லரைத்துப் போட்டுக்
காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

கபாலவலிகுத்து குலைபீனிசம் நேதிரா நீரகடுப்பு
மேககுட்டுத் தைலம்.

சவுரிபழச்சாறு நல்லெண்ணை பொடுதலைச்சாறு ஆவினபால
வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலநது அதில ஒருபலம் மிளகை
மேறபடி பாலிலரைததுப்போட்டு காய்ச்சிவடிதது ஸநானஞ்செயய
நீங்கும்

பீனிசம் மண்டையிடி சிரோபாரததிறகுத் தைலம்

அமுக்கிறுக்கிழங்கு பலம்பதது இடித்துப் பதச்சுரீந்போட்டு
எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செயது அதில் மசகாறுபடி ஒண்ணுகா
டித்தண்ணி நொச்சிச்சாறு எருக்கம்பூச்சாறு வகைக்குப்படி கால
கூட்டிட்டுக் காய்ச்சிவடிதது ஸநானஞ்செயயத் தீரும்

தேங்காய்ப்பால நல்லெண்ணை ஆவினபால எலுமிச்சம்பழச்
சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலநது அதில்
காக்கோலரிசி சித்திரத்தி வலம்புரிககாய வகைக்கு விராகனிடை
மூணு இவைகளை ஆவினபாலிலரைததுப் போட்டுக் காய்ச்சிவடிதது
முழுகிவர சகல பீனிசமும் மண்டைக்குத்ததும் நீங்கும்

கையாரந்தகரைச்சாறு நல்லெண்ணை ஆவினபால வகைக்குப்
படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலநது அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு வசம்பு
வாய்ளங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் மூணு மேறபடி பாலி
லரைததுப்போட்டுக் காய்ச்சிவடிதது வாரததிறகு இரண்டுவிசை
முழுகிவரத்தீரும்.

ஆடுதினனுபானைச்சாறுபடி கால நல்லெண்ணைபடி கால ஒன்
றாய்க்கலநது மெழுகுபதமாய் காய்ச்சிவடிதது வாரததிறகிரண்டு
முறை தலையிறேபதது மதுக்கரைவோ அறைப்பிட்டு ஸநானஞ்
செயது வரத்தீரும்

அரைக் கீரைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒண்ணு
ஒன்றாய்க்கலநது அதிலகஸ்தூரிமஞ்சள மிளகுக் கருஞ்சீரகம்வகைக்
குப்பலம்கால மேறபடி சாற்றிலரைததுப்போட்டுக் காய்ச்சிவடிதது
தலைமுழிவி மேறபடி கடுகைத்ததுணியில் வைத்துத் திரித்துப் புகை
பிடித்துவரப் பீனிசம் மண்டைவலிகு சிரோபாரம் நீங்கும்

பீனிசம் இரத்தபீனிசம் சிராயஅமுகற பீனிசம்
சித்தபீனிசத்திறகு நசியம்

ஆவினெய நாழியரைஅறுகம்வோச்சாறு முலைப்பாலவகைக்கு
நாழி கால இவைகளைப்பொன்றாய் கலநததில் அதிமதுரம் கோஷ்டம்

மருள வாய விளக்கம் குங்குரப்பூ கோரோசனை வகைக்கு விராக
நெடலுண்ணு கஸ்தூரி கிராமபு வகைக்கு விராகனிகை கால கரி
சாலேசசாற்றிலகைத்து போடுகையசகி வடி தது மூக்கில ககிபரு
செயது உசகிபிறுந தேயததுவாத கீரும்

நாலேநக கொப்பரைதேவகாயப பூவை ௨௨ மீட்டி - 10 அதில் புளிப்புகொட்டை மேசீரூல ஒரு சிவனைப்பொடித்துத் தூவிப் பிசைந்துவைத்து மூன்றுநாழிகை சென்றபின் 1 பிழிந்தால் நெய் வரும் அந்தச் சீராவில்லை - ததுக்கொண்டு ராசியில் பகதுநாளநசிய மிடத்தீரும அல்லது மேற்படி செப்படி சாலில் துருச வெளிச்சிப பின் வகைக்குப்பின் வகைக்கு விரா னிடை-உ, பொடித்துப்பீபாட கொகாய்சசி நெட்டிடு செயதுவாக தீருப

ஆலிஃபா மா தளம்புச்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால ஒண் றுய கலந்ததில் கோட்டை யேலம் குங்குமப்பூ வவங்கபாட்டைஅதி மதுரம் நடுஞ்சீரகமலவங்கப்பத்திரி வகைக்குவிரிகனிட ஒண்ணு இவைகளை ஆலினபாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நாகி யில் நசியமிடச் சுகல பீநிசநகீ நம்

பீதிசம நசுக ததலை இடிககப்பற்று.

ஆரததை மிளகு வகைக்குப்பலமகால அபின விராகனிடை-க
இவைகளை காற்படி வெற்றிலைச்சாற்றி லரைத்துக் கொடுக்கவதை
துதலைபிற பற்றுப்போட்டு மறுநாள சீக்காயடைப்பிட்டு வெந்நீரில்
ஸநானஞ்செய்து வரத்தீரும்

பீதிசப்படலம் முற்றிற்று

சிரசு நோய்ப்படலம்.



அதாவது மூளையில் நீர் தங்கி தலைநோய் வருதலாம்

விருத்தம்

காருஞ்சி ரசநேயமண டையிடிச்சாற்று ம ஓததணம்பி கிராம
தேகுததையிலவகபாலவரைநிறையும் புனையுமாச்சிராணம்
சேருமுடி கணையநிறதுசிறகருமபாகம் வகுப்புடனே
பாருமுனிவா பண்டிதாக்குப் பகாந்தாரயுவேதமிதே

சரசில நீரோற்ற மண்டையிடி கஞ்

அரத்தை சத்குப்பை திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை உ, அ
"உதது அரைப்படி நொச்சிசசாற்றிற கலககி முறிதது வடிநட்டிக

கொடுத்தது அரத்தையைப்பொடித்தது நாசியில் நசியமிட்டு புழுங்க
லரிசி ஒரு ரூபாய்க்கு சாமபிராணி அரைரூபாய்க்கு கடுகு புழுங்க
லரிசி வகைகளுக்கால ரூபாய்க்கு இதுகளை முலைபடால் விட்டு மை
போலரைத்து நெற்றியிற பற்றுப்போடத் தீரும்

மேற்படி வியாதிக் கு ஆணி

வேப்போக்கு கொச்சி உத்தாமணி பேய்போக்கு துமபை இது
களினையிலே எருக்கமபழுப்பு சிறுகிரைவோ இவைகள் ஓர் நிறையா
யிடி ததுதண்ணீர்போட்டு வேலைவத்திற்குக் கையிலு முக்காடி
ட்டு ஆணிபிடித்து ஆணிபடங்கினதின்சின் ஒரு செங்கல்லைப் பருக்கக்
காய்ச்சி யதிற்போட்டு மறுபடியும் முனபோல ஆணிபிடிக்கால தே
கமவியாதத்துத் தலைப்பாரம் வரவரும்

மேற்படி வியாதிக் கு ஒத்தணம்

மாவினிகப பட்டை பலம்-நீ, ஆயிற்பட்டை பலம்-ச, பெரு
மரத்துப்பட்டை பலம்-நீ, காயப்பட்டை பலம்-சக, இவைகளை
யிடித்தது முன்றுபங்குசெய்து நாளொன்று முன்றுவிசை வறுத்து
சிரசிலும் பிடரியிலும் ஒத்தணஞ்செய்ய மாறும்.

மேற்படி வியாதிக் குதலைம்

நல்லெண்ணை படி-ந, பசுடஞ்சாறு ஆதணடைச்சாறு ஆ
வினவோ தண்ணீர்வகைக்குப்படி-க ஒண்ணைக்கலந்த அதிலிருந்
தொட்டி முனவ்சுண்ணை வேலை சீழக்காய்நெல்லி இவைகளினவோ
கோஷ்டம் தேவதாரம் மிளகு சுக்கு வகைக்குக்கழுஞ்சு குக்கில
கழுஞ்சு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்

மேற்கண்ட வியாதிக் குபு புகை

சுக்கு திப்பிலிமஞ்சள் சதகுப்பை மிளகுடன் இவைகளை யோர்
நிறையாய் குன்றுமணிச்சாரத்தால் மைபோலரைத்துத் துணியிற
றடவியுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிறபுகைகொள்ள மாறும்.

ஒருதலைவலி மண்டைவலி கபாலவாயு கபாலாலிக் குத் தலைம்.

மலைவேம்பு செவ்வலரி ஆகணை - கருகொச்சி இவைகளின்
ஒண்ணை கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் வாலமிளகு ஒருதலை வெள்ளைப்
பூண்டு வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு அரைத்துப்போட்டுக்காட்சி இரு
ததி முழுகிவரத்தீரும்.

ஆவினபால கரிப்பானசாறு இளநீர் நல்லெண்ணை வகைககுப் படி-க மிளகு பலம்-ந, சந்தனம்பலம்-ச, அதிமதூரம் பலம் அரை இடித்துபோட்டு காய்ச்சி வடித்து ஸநானஞ் செய்வததீரும்

நல்லெண்ணை குப்பைமேனிச்சாறு வகைககுப்படி-க, இதைக் கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஸநானஞ்செய்ய நீங்கும்

நாலுபலம் பச்சைக்கொடி வேலிப்படடையை குமரிச்சாற்றி லரைத்து வெருப்படி நல்லெண்ணையிற்போட்டுகாய்ச்சிவடித்து ஸநானஞ் செய்துவர குணமாகும்

ஒருபடி நல்லெண்ணையில் அதிமதூரம்சுகருவசம்பு வகைககுப் பலம்-உ, சிதைத்துபோட்டு சிவக்கக்காய்த்து முழுகிவரத்தீரும்

நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணு எருக்கம் பழுப்புச்சாறுபடி அரைக் கால சுகரு இந்துப்பு அதிமதூரம் வசம்பு திப்பிலிமூலம் வெளஞ் ளளி வகைககுப்பலம் நாலு இடித்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஸநானஞ் செய்வததீரும்

கரிப்பானசாறு ஆவினபால நல்லெண்ணை வகைககுப்படி-க, சின்ன ஆமணக்கினபோ பெருஞ்சீரகம் பிச்சைநீலை வள்ளிவர்க்கி அதிமதூரம் சுகரு இந்துப்பு வகைககுப்பலம்-க, மேற்படிபாலில் அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்

நல்லெண்ணை ஆவிநெய் வெற்றிலைச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைககுப்படி ஒண்ணுக்கு கருஞ்சீரகம் படிக்காலப்பொடித்துபோட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வொண்ணைவிட்டொருநாள ஸநானஞ்செய்ய நீங்கும்

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

ஒருபலம் சுககையெடுத்து எட்டுபடி சண்ணியிற்போட்டு ஒரு படியாய் வற்றவைத்து அதில்தேக்காய் நெய்ப்படி கால குங்குமப்பூ விராகனிடை-ச, பொடித்துபோட்டு வொண்ணுய் கலந்து காய்ச்சி நாசியில் நசியமிட நீங்கும்

வாயவிளங்கம் மிளகு செவியம் இந்துப்பு அரேணுகம் சுகரு வகைககுக்கழஞ்ச-உ, இவைகளை கையாந்தச்சரைச் சாற்றிலரைத்து அரைக்காற்படி ஆவிநெய்யிற போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து நசியமிட நீங்கும்.

கடலதுரை மஞ்சள் வெங்காரம் திரிகடுகு மரமஞ்சள் இலுப்பைபுண்ணைக்கு வகைககு விராகனிடைக் காற்படி நல்லெண்ணையிற போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நாசியில் நசியமிட நீங்கும்.

குப்பைமேனியோ பூண்டு வசம்பு இவைகள் ஒர்நிறையாய் முலைப்பாலிலிட்டு சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் அல்லது

தைவேனாவேரும் வெள்ளைப்பூணடும சிதைத்துக் காதிற் பிழிந்தா
லும் வெற்றிலையும் பெருங்காயமும் ஓரிறையாய்ச்சிதைத்துவெதுப
பிக்காதிற் பிழிந்தாலும் நீங்கும்

ஈருள்ளியும் முருங்கையிலேயுமாவதுசிதைத்து வலதுபக்கத்தில்
தலையிடித்தால் இடது நாசியில் இடதுநாசியில் இடதுபக்கம் இடித்
தால் வலது நாசியிலும் பிழியத்தீரும்

சந்தனம் விலாமிச்சமவோ பெருங்காயம்இவைகள் முலைப்பாவி
லரைத்துச் சீலையிலவூட்டி திரித்து நல்லெண்ணெயிற் றேயத்துதியிற்
கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகைபிடிக்கவும்

நெல்லிக்காய் கெந்தகம் விராகனிடை பரை கருங்குங்கிலியம்
எருக்கங்குரி கொடிவேலிவோ வகைக்கு விராகனெடை-5, கருஞ்சீர
கம் அக்கிராகாரம் துந்தம் வகைக்கு விராகனிடை கால் இவைகள்
எருக்கம் பழச்சாற்றாலும் குப்பைமேனிச்சாற்றாலும் அரைத்துத்
துணியிலூட்டித் திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசிப்பிடிக்கவும்

மிளஞ்சலைச் சுருளினேரும் ஓர் நிறையாய்ப் பிடித்துத் துணி
யில் வைத்துச் சுருட்டம் அனலிற் கொளுத்தி நாசியில் புகை கொடு
க்கவும்

ஈந்தாமும் எருக்கம் வேரும் சமமா யெலுமிச்சம் பழச்சாற்
றில் அரைத்துத் துணியிறடவி திரியுருட்டி புகைபிடிக்கவும்,

செந்தொட்டிவேரைச் சீலையில வைத்து சுருட்டி நெருப்பிற்
கொளுத்தி அவித்து நாசியிற் புகைபிடித்தாலும் கவுதுமப்பவேரும்
பஞ்சள பொடிசெய்து துணியிற் சுருட்டி புகைபிடிக்கவும்.

கருஞ்சீரகம் முட்டித்தோல் கழற்சிப்பருப்பு இவைகளோர்
நிறையாய் நொச்சிச்சாற்றிலரைத்துத் துணியிறடவி திரியுருட்டிப்
புகைகொடுக்கவும்

மேற்படி வியாதிகட்கு பத்து,

எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைப் பிழிந்து அதில் சுக்கு மிளகு திப்
பிலி ஓர்நிறையாய் யரைத்து நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூசவும்

உளுந்து கொள்ளு சிவனாவேம்பு கற்பூரம் அகிமதுரம் நெற்
பொறி சந்தனம் வசம்பு கோஷ்டம் முதக்ககாசு லவங்கப்படடை
இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பச்சரிசிக் கழுநீரிலரைத்துக் காய்ச்சி
நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூசமாறும்

சிரசுநோய்ப்படலம் முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை

காச்சல்ரோகப் படலம்.

—(×)—

அதர்வது தக்கனுடைய யாகத்திலே

நெற்றிச்சுண்ணில உறபததி

விருத்தம்

சொன்னோம் நதசாவகுப்பு தோற்றுங்குறியுஞ்செய்கைமுதல்
பன்னுமசாத்நியமசாதகியப பகருடபலுலாராயநது
பன்னுப பயித்தியாநானிய பகிழுவாயுரைததலேதமிது
துன்னுடவயீது கியசாரமெனது தொகுத்தாமுனிவாவுகுத்தாரோ
வாதசாககுணம்

உடலகடுக்குப் சந்தபொருகதுக ஞ்னையும கீழ் முதலும இரு
விவாவுபனோரும் தலைவலிகும் உடல குளிரநது நடுங்கி பிசிவி
நது உராதோனறும் மலங்கடும் பசிமந்திசுகும் உலகண்ண நீமலம்
சறுககு இரவுபகலும் நித்திரைவரது தாகம் அச்சிக்கொட்டாவி
புண்டாம்

நிவாததி

சிறுமுட்டி நயிருவி கொஞ்சி விவாழ்கருணடி தூதுவனை
கண்டங்கத்திரி விலவம் சிறுவழுதலை சங்கு இவைகலினவேவகைக
குப்பலம் இரண்டு ரொச்சி ஆடாதோடை பிரமி நிலவாகை இவை
களின் இவைகைக்கு ஒருபடி இடிதது ஒருபாண்டத்தில போட்டு
நாலுபடி தண்ணீர்விட்டு ஒருபடியாய வறறவைதது திப்பிலி திப
பிலிமலம் தேசாவரம் அரததைசுகு விராகனிடை மூணுபுககாய
நெலவிமுள்ளி பேபபபடல வகைக்குப்பலம்-க, இடிதது வஸ்திர
காயஞ்செய்த ஒருவேளைக்கு அமைக்கார்படி கிபாழகதிந திரிகடுகு
தூள்போட்டு நாலுநாள இசைப்படி கொடுக்க நீங்கும்,

குருந்தொட்டி நொச்சி சீந்திலகூநால் குதம்பை தூதுவனை
கண்டங்கத்திரி பறபாடகம் நிலவேம்பு வாதமடக்கி சிறு நெருஞ்சி
கொடிவேலி இவைகளினவோ ஆடாதோடை நெலவி வேம்பு மரநா
ரத்தை இவைகளின் ஈககு முதற்கககாச திரிசடுகு இவைகளை பெல
லாம் ஒருவேளைக்கு முக்கமுஞ்சுவீதஞ் சிதைதது இரண்டுபடி நீரிற்
போட்டு கார்படியாய வறறவைததுத தேனவிட்டு ஆறுபோது கொ
டுக்கத் தீரும்.

பேறபடி சரங்கவுடன் திரிகடுகு வெள்ளாளுள்ளி சீரகம் இவைக
ளைச் சமம்-பதா-கது எவ்விதச்சங்கையப் பிரமாணம் புன்றுபோது
வெந்நீரெடுகது அப்பால் கடுகுரோகணி கடுகதாய கசசந்தரய
சிவந்தகொன்றை வேரப்படடை வகைக்கு விராகனிடை-நு, இவை
களைச் சிதைத்து ஒரு படி தண்ணீர் போட்டு அரைக்காலபடியாய்
வற்றவைத்ததில் அரைவிராகனிடை இரதூபபைப் பொடித்துப்போ
ட்டு இரதூபபடி புன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்

வாணகமின்பாசரி சதாவேரி கூவின நன்னு? கொருஞ்சில சிந்த
ல பீபராமுடடி சிறுமுடடி ஆடகோடை கண்டனாத்திரி விலாமி
சக அவுரி செங்கமுரீ சிறுமுறிஞ்சி சாறுகாஞ்சொரி முக்காவேனை
சத்திச்சாரணை இவைகளின்னவோ பேய்புடல முத்தக்காசதேவதாரம
அரத்தை வசடபு திரிகடுஞ்சோஷ்டம இவைகள் ஓரிரையாயிடுதது
ஒருவேளைக்குபலம் அரையே அரைக்காலவீ கூ இந்நாழி நீரிற்போ
ட்டுக காற்படியாய வற்றவைதது, சு-போது கொடுக்கத்தீரும்

பாவடைகொன்றை சிறுமுட்டி வேலிப்புத்திஇதுகளிலஹம்
மிளகு உகைசுருப்பலம் கால இடித்து இரண்டுபடிதண்ணீரிற போட்
கொற்படியாய வற்றவைத்து இந்தப்படி-ச, போது கொடுக்கத்தீரும்

சிபுறாததை பேறாததை சததுப்பை சிறுதேக்கு சுக்குத திப பிலி செ சேயம கேஷ்டம் திப்பிலிமுலம் சித்திரமுலம் சங்கு வெள னெருக்குதிரால் அப்பை சிலவேம்பு முருககழறசி கண்டங்கத்திரி பேராழுட்டி மாஃஷீங்கி சிறுகாஞ்சேரி கிஷ்ணுகாந்தி இவைகளின் வேர வகைக்குப்பலய ௧, இவைகளை யீடிதன-௨, பங்குசெயதன- ௩0, ௩௦, பினை ஊறவைத்து காலப்படிய வறறக்காச்சி அநிலவாத ராட்சதன குளிகையில இரண்டுபணவிடை உரைத்து தேனசுழிநுச விட்டு நூருவேனை கொடுக்க நடுக்கவாத நாலுவாதசரம் முப்பத்திர ண்டு தீரும்

பற்பாடகம் சிந்நல் * மலைதாங்கி கண்டங்கத்திளி செமமுள்ளி
முனனை இவைகளின்வோ முதல்காசு சங்கு வகைசகமுஞ்சு-சூட,
இடித்து ந1 நின்றுபோட்டு அரைக்கால் படியாய வற்றவைத்துக்
கொடுக்கவும் இந்தப்படி கூ-வேலோ கொடுக்கக்கூறும்

முள்ளி சுண்டலாகத்தெரி பேராமலலி சிறுமலலி இவ்வகலின
கோ சககு வலககதழுகு-2 இரகது ச-படி கீரிதேபா-டு ஒரு

படியாய வறறவைதது வடிதது அதில உழுகு அரிசுடை வறுததுப் போடிக கஞ்சிககாசகிக கொடுக்கதீரும்

பித்தசூரக குணம்

கொரோமாயச சூரககாயும் புலாப்பககாணும் பிதற்றும் நெரு செரிக்கும் கிறுகிறுக்கும் சததிகும் அசதி ஆயாசமகாணும் தேகம் புளிகும் வியாத்கும் தலையசைக்கும் தாக்கிக்கும் முகம் கடுக்கும் தொண்டை புண்ணுக்கும் நாவுலரும் கசக்கும் முகம் கண்ணீர் மலம் மஞ்சளிக்கும் சுறுக்கும் அடிக்கடி பசித்தநதிக்கும் வயிற்றில நின்ற பித்தம் வறறிக குலைஞ்ஞாரநகால சூரமவிட்டு நாள சென்றால் இரத்தம்வறறி தேகம் வெளுந்தது வீக்கங்கண்டு அடிக்கடி குளிர்நுண்டாய மலங்கடடி உயிர் பிறிபும்

நிவாத்தி.

ஏலம் அதிமதுரம் வெட்டிவோ விலாமிசசமவோகலைக்கொம்பு இலுப்பைபூ நன்னரிவோ ஆடாதொடையிலே பேயப்புடலகோரைக கிழங்கு சீர்திறறண்டு பறபாடகம் முன்னேவோ விலவவோ மலலி நெவலிமுள்ளி இவைகளை யோரநிறையயிடிததுப் பொடிசெய்து வேனையொன்றுக்குக காற்பலததுஞ் இருநாழி சலத்திலபோடிக காற்படியாக வறறவைதது ஆறுபோது கொடுக்கதீரும்

நற்சீரகம் இந்துப்பு திப்பிலி அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு இவைகளையோ நிறையய இடிதது வடிகட்டி காலமலை யொன்றுக்குத திரிகடுகு பிரமாணம் ஆறுபோது சாப்பிட்டு பெருக கொடுக்கதீரும்

பேயப்புடல கோஷ்டம் மலலி சுக்கு சீரகம் நெற்பெயர் பிண்டவ வோ சிறுமுட்டிவோ இவைகளை யோ நிறையய இடிதது நாழி யொன்றுக்கு ஒரு பதகதுள இரண்டுநாழி தண்ணியிறபோட்டு கால நாழியாய வறறவைதது ஆறுபோது கொடுக்கதீரும்

விண்மிச்சி சிறுகாஞ்சொரி விலவம் பாதிரிதுமபைசெவவளளி நன்னரி நிலவாலை இவைகளினவோ அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரவும் மலலி பேரிச்சங்காய ஆணைதிப்பிலி நெலலி முள்ளி சுக்கு வகைக்குப்பலம்-க, நசுக்கி அதை கஉ-பங்காயசெய்து பொழுது ஒன்றுக்கு ஒருபங்குவீதம் மூன்றுநாழி சலமவிட்டு காற்படியாய வறறவைதது அதில கொரோசனைக் குளிகையென்று உணர்த்து தேன கழிஞ்சுகவிட்டு இருபதுகொடுக்க பித்தசூரம் இருபத்தொன்று நதீரும்.

சீநதில கொடிவேலி சிறுகாஞ்சொறி இவைகளினவோ பற்பா டசம முததககாச மலலி நிலவேம்பு இதுகளோ ரீஹையிடிதது ஆறுபோது ஒன்றுகொரு பலப்பொடி வீதம் யிரண்பெடி தண்ணியிற்போடிக காற்படியாய வற்றவைதது கொடுக்கவும்

புங்கமபட்டை சிறுகாஞ்சேரி இவைகளினவோ முததககாச இவைகளை ஓர் நிறையாய நசிக்கி முனபோற் கியாழஞ்செயது கொடுக்க குணமாகும்

நசகங்குருதது நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவோ விலாமிசசமவோ அதிமதுரம் விலவவோ சிறுமுட்டிவோ மலசக்கிழங்கு சநதனம் இலுப்பைப்பு இவைகள் யோரிறைய உ நசிக்கி முனபோற் கியாழஞ்செயது கொடுக்க நீங்கும்.

பேயப்புடல் பலமாக கிராமபு சுக்கு கோவைக்கிழங்கு நில வேம்பு மலலி வகைக்குப்பலம் கால இவைகள் நசக்கி கியாழஞ்செயது கொஞ்சந தேனவிட்டுக்கொடுக்கத் தீரும்

தூதுளையோ சீநதிலவோ சுக்கு அதிமதுரம் மாஞ்சில பாசிப பயா சிறுமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ நசக்கி ஒருபடிதண்ணியிற போட்டு அறைக்கால் நாழியாய வற்றவைதது இந்தவிதம் ஆறு போது கொடுக்க நீங்கும்

விலவவோ அதிமதுரம் சுக்கு இலுப்பைவோ சிறுமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைதது இருதது அதில் பெரிய யரிசிபடி காலபோட்டுக் காய சசி கொடுக்க நீங்கும்

சிறுகாஞ்சேரி வேலிப்பருத்தி சீநதில ஆடாதோடை வன்னி சிருவமுதல் சுக்கு இவைகளினவோ நாள் ஒன்றுக்கு வகைக்குப் பலம் வீதம் நசக்கி இரண்பெடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய வற்றவைதது ஆறுபோது இந்தப்படி கொடுக்க நீங்கும்

கையாந்தகரை துளசி தூதுளையோசசி ஆடாதோடை வகைக் கொருபடி யிடிததுப் பிட்டவித்ததில் ஐ திப்பிலியை அரைத்துக்கல க்கி இந்தவிதம் ஆறுபோது கொடுக்கநீங்கும் இவைகளெல்லாமிசசா பத்தியம்.

சிலேதமசுரக்குணம்

தேகத்தில அணலமிருந்து திமிரேறி சிரசில நீர்கொண்டு தலை வலிக்கும் உடம்புநீர்ந்து கடித்துசுரங்காயும் மூக்கில நீர்வடியும்சத

தம்பிறக்க இருமலுண்டாகும் கோழைவரும் நெஞ்சுவலிக்கும் புலை
மயக்கங்காணும் கண்ணும் நாசியுங்காந்தும் விட்டுவிட்டுச் சரங்கா
யும் சிரசில விபாவைப்பொழியும் காததத்தி ரீரோலிரங்கும் மலந
தீயும் நாவிதடிக்கும் வெளுக்கும் இனிக்கும் கரிக்கும் வாய்நீரும்
உடல கண்கபம் வெளுக்கும் மலம் வழத்திரங்கும்

நிவர்த்தி

ஆடாதோடை மல்தானகி தூதுளை கண்டங்கத்திரி நன்னரி
சீந்தில சிருகாஞ்சோரி சிறுவழுதலை இவைகளின் வேரும் திரிபலை
சுக்குபேய்புடலை வகைக்கொரு கழுஞ்சவீதம் பொடிதது முன்றுபடி
செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற
போட்டு காற்படியாய வற்றவைத்திருந்ததில் திரிகடுகு இலவங்கப
பட்டை அதிமதுரம் சிறந்ததை மலலி திப்பிலிமூலம் ஓரிநிறையாய
வெதுப்பிப் பொடிதது வடிகட்டித் திரிகடுகு பொடியும் கொஞ்சந்
தேனுமவிட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

தூதுளை கண்டங்கத்திரி துளசி சிறுவழுதலை முக்காவேளையில்
வங்காஞ்சோரி வேப்பிராக்கு வெல்லியிராக்கு புளியிராக்கு வகைக்கொ
ருபடி இவைகளை சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற போட்டுக்
காற்படியாய வற்றவைத்திருந்ததில் திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் வாய்
விளங்கம் மலலி கடுகுரோகணி அரத்தை வகைக்குவிராகனிடை-ந
கடுக்காயப் பேய்ப்புடல் வகைக்குப் பலம் ௨, இவைகளை யிடித்து
வடிகட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் போட்டு இரதப்படி நாலுநாள்கொ
டுக்கத்தீரும்

தூதுளை சிறுவழுதலை காஞ்சோரி கண்டங்கத்திரி ஆடாதோ
டைஇவைகளினவோ கற்றழுஞ்சருகு இம்பிரல் சுக்கு முதத்தக்காசு
இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு அசுரயே அரைக்கால் பலம் வீதமிடி
த்து-௨, நாழி தண்ணியிற போட்டுக் காற்படியாய வற்றவைத்துதிப்
பிலி விராகன-௩ வெதுப்பிப்பொடித்துப்போட்டுக் கொஞ்சம்தேன
விட்டுக் கலந்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

பிரண்டை கண்டங்கத்திரி அரத்தை சிறுகாஞ்சோரி வெட
புலா பொன்முசுட்டை முள்ளி இவைகளின் வோ அரத்தை சுக்கு
இவைகளை ஓர் நிறையாய வேளை ஒன்றிற்கு அரைபலவீதஞ் சிதை
த்து இரண்டுநாழி தண்ணீர்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து
கொடுக்கத்தீரும்.

சுககு திப்பிலி கிராமபு கடுக்காய முந்திலைக கசசந்திராய அப
பை கரிமுளளி கணடங்கத்திரி ஆடாதோடை கர்பூரவலலி வகைக
குப்பலம்-க இடித்துப் பொடிசெய்துபதினைந்து பங்குசெய்துவேளை
யொன்றுக கொருபங்குவீசம் இரண்டுநாழி தண்ணிறப் போட்டு
காற்படியாய வற்றவைத்து அதில சந்திரோதய மாததிரையுங் கோ
ரோசனைக் குளிகையொன்று உரைத்துக் கழஞ்சிவிட்டுக் கொடுக்க
சிலேதமசுரம் மபக்கந தீரும்

தூதுளை கணடங்கத்திரி செமமுளளி சுண்டை யிவைகளின
வோ சுககு வகைகக்குக் கழஞ்சுங் ஒருநாழி தண்ணிறப்போட்டு
ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

பாதிரி விலவம் பெருங்குமிழ்வோ வகைகக்குக் கழஞ்சு-உச,
நாழிநீறிப்போட்டுக் கஞ்சிகாசசி உண்ண நீங்கும்

வாதசிலேதம் சுரக்குணம்

சுரங்குலீசா னும வாயிதற்றும பற்கடிகும காதடைக்கும்
கண்ணொளி மயங்கும் நாவிகடிகும இருமலெடுக்கும் இரத்தம்
விழும் தொண்டைக்கமமும் மலங்கடும்பசிமந்திகும ஸமரணையசதி
இளைப்புண்டாகும்

வெட்டா லையிசி விலாமிசசுவோ வேம்பு நெய்தற்கிழங்கு பெரு
குமிழ் அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்பழம் விலவப்பழத்தோடு
பொன்முசுட்டைவோ நன்னூரிவோ திரிகடுகு அதிவிடயம் பற்பா
டகம் முததக்காச வகைகக்கு விராகனிடை-க, நசுக்கி இருநாழிநீறி
போட்டு உழக்காழாககாயந்து திப்பிலிதூளு விராகன-க, இளவெந
நீரிணைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்

சுண்ணிவாதசுரக்குணம்

மாரபு கழுத்து நெற்றி வியற்கும் விககலெடுக்கும் பிதற்றும்
விழிப்பதிகுமமேலமுசசுண்டாகும் வயிறுவலிக்கும் கழிச்சலாகும்.

வ வாத தி,

திப்பிலி சிறுதேககு முததக்காச பற்பாடகம் சுககு செங்கழு
நீரககிழங்கு கோஷ்டம் ஆடாதோடை பிரக்கு சீந்திறறண்டு சிறு
காஞ்சோரி நிலவேம்பு இவைகளை வகைக்குப்பலம் காலவீதம் இடி
த்து இரண்டுபடி தண்ணிறப்போட்டுக் காற்படியாய வற்றவைத்து
முன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

உடசுரத்தின குணம்

இராபக லிடைவிடாது சுரங்காயும் உடல வெளுத்து வறறும்
பித்தத்தால் மயக்கம் தலைநோய் ாணும்

நி வா த தி

வெந்தயம் மிளகு வகைக்குப்பலம் கால வீதம் சிதைத்து ஒரு
நாழி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து நட-நாள கொடுக்கத்
தீரும் காலநாழி காசசின ஆவினபாலிற் சாததிரபேதி வகைக்கு
வீராகனிடை க பொடித்துப்போட்டு நாலுநாள கொடுக்கத் தீரும்.

பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கைப் பலம் பாசிரீர் பூலா சிறு
முட்டி சிதேவியா செங்கமுரீர் தாழைவிழுது இவைகளினசாறு இள
நீர்வகைக்குப்படி கால ஆவின நெய்படி-க ஒன்றாயக்கலந்து அதில
தானற்காய கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் நெல்லிமுளளி மல்லி
சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில தேற்றுவிரை நன்னீர் முத
தக்காச விளாமிசனுவோ வெட்டிவோ வகைக்குக்கழஞ்சு-ந ஆவின
பாலி லரைத்துப்போட்டு சீனி பலம்-க கூடச்சோத்து காய்ச்சி
அநதிசந்தி சாப்பிட்டுவர தீரும்

மாந்சுரத்தினகுணம்

உடலகாயும் வெளுக்கும் நடுக்கும் நாவுவரண்டு தடுத்தது தித்
திக்கும் அடிக்கடி இருட லகாணும்

பேராமுட்டி வேரும் சுக்கும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீ
ரும் சீத்திறண்டு கடுக்காய சிவதைவோ களிப்பாககு சுக்கு கடுகு
ரோகணி சிவவழுதலைவோ வகைக்குப் பலம் அரை இவைகளைச்
சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியிலபோட்டு அரைக்கார்பம் வறறவை
த்து கொடுக்கத்தீரும்

சுக்கு நடுக்குமுலம் முசுமுசுக்கைவோ வகைக்குப்பலம் கால
இவைகளை யிடித்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற்போட்டு வறறவைத்து
மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்

அஜீரண காய்ச்சலின் குணம்

காய்ச்சல காயும் வயிறு பொருமிகழியும் வலிக்கும் வாயு
மிகப்பிரியும் அடிக்கடி புளித்தேப்பம் கொட்டாவி விகல காணும்
நாவுலரும் கைக்கும் உடலநோவும் வியாக்கும் குரல் கம்முடம்.

நி வா த தி

கற்றாழ்சருவு ஆலஞ்சருவு முககாவேனாவோ முருங்கை
வோப்பபடடை வகைக்குப்பபலம்-உ, நொச்சுவோ பலம் ச, இவை
களை இடித்து, ச-நாழி தண்ணியிற்போட்டு ஒருநாழியால வற்ற
வைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்கால நாழிவிதம் மூன்றுபோது
கொடுக்கத்தீரும்

திரீகடுகு திரிபலை திபிலிமூலம் சங்கமவோ சித்திர மூலம்
வசம்பு வகைக்குப்பபலம் கால இவைகள்முன்போற கியாழஞ்செய்து
கொடுக்கத்தீரும்

திரிபலை பேயப்பாறசொற்றி கடுகுரோகணி சுக்கு பேராழுட்டி
வகைக்குப்பபலம் கால முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

அஸ்திபைப்பற்றின காயச்சலினகுணம்

தாமிருந்து காணும் தேகமவெளுக்கும் குளிர்ச்சியாயிருக்
கும் ஒவ்வொருநேரம் காயச்சல அதிகமாயநாயந்து விட்டுவிடும்

நி வா த தி

பேயப்புட்டல் முததக்காச பற்பாடகம் பாடாவரை கடுகுரோ
கணி சுக்கு பேயச்சொற்றி வகைக்குப்பபலம் கால இவைகளை இடி
த்து-ச, நாழி தண்ணிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்
இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

இரத்தத்தைப் பற்றின சுரத்தினகுணம்

காயச்சல அதிகமாய அடிக்கும் தாக்கிக்கும் பிளப்பு வியாவை
மூச்சைகாணும் பித்த பிசுமைகளென்றும் உடம்பு நோவும்.

நி வா த தி,

தாமரைவளையம் அமுககறுகிழங்கு கொடியோ பேராழுட்டி
வசம்புக்கு வகைக்குப்பபலம் இவைகளை நசுக்கி இரண்டுநாழி தண்
னீரிற்போட்டு காயச்சல கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

மாமிசத்தைப்பற்றிய சுரத்தின குணம்

அதிகமாயச் சுரமிடக்கும் சுவாசங்காணும் தேகமெல்லாம் நம்
ச்சலெடுக்கும் நோவும் ஆயாசமூச்சை காணும் மயிர்க்குச்சரிபும

நி வா த தி

பேராழுட்டல் நாகமல்லி சுக்கு திரிபலை கடுகுரோகணி மருட
கிழங்கு சிறுமுட்டி பாலவோ பேயப்பாறசொற்றி வகைக்குப்
பலம் கால முன்போல கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சகலமுறைச சுரத்திறகு

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வகைககு விராகனிடை-நி செவியம வாய விளங்கம் மலலிகைககு விராகனிடை-நு, கடுகநாயபேயப்புட லம் நெலவிமுளளி வகைககுப்பலம்-க, இவைகளைமிடித்தது ஆருவங்கு செயது வேளையொன்றிறகு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற போட்டு கார்படியாய வற்றவைத்து சு-போது கொடுக்கத்தீரும் மணலைவருத்து அதில் நொச்சிசசாறுபடி ஒன்னேகால விட்டுக்கொ திக்கும்போது வடித்து மேற்படி பொடியை போட்டாவது ஆறு போது கொடுக்க முறைச சுரமுதலான சகல சுரங்களும் நீங்கும்

விடாச்சுரத்திறகு

ஒருசுண்டக்காய பிரமாணம் அவுரிவேருடன் ஐர்து மிளகைக கூட்டி வெந்நீர் லரைத்துக்கலக்கி அதில்குண்ணு மைப குன்றிமணிப பிரமாணம் கரைத்துக்கொடுக்க, நு போது கொடுக்கவும்

மூன்றமுறை குளிராகரத்திறகு

சிறுதேககு பற்பாடகம் முததக்காச சீர்திறறண்டு நானூரி சிறுகாஞ்சோரிவோ தேவதாரம் கோஷ்டப் பேயப்புடல சுககு வகைககுப்பலம்-க, இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிறபோட்டு வற றக்காச்சி இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்

ஒன்றைவிடொருநாள வரும் மற்ற சுரத்திறகு

பற்பாடகம் பேயப்புடல அதிமதாரம் சீர்திறறண்டு அதன வோ கொடுப்பைவோ முததக்காச மலலி சுககு விராகனிடை-நு இவைகளைச்சிதைத்துஒருபடி சலத்திறபோட்டு அரைக்கார்படியாக வற்றவைத்து அதில்தேனவிட்டு கொடுக்க நீங்கும் இந்தப்படி ஆறு நாள் கொடுக்கவும்

தாப சுரத்திறகு,

பேராழுட்டி சிறுமுட்டி சிறுகாஞ்சோரி நனனூரி சிறுகேர பொன்னாங்காணி ஆவாரை நிலவேம்பு முததக்காச சிறுதேககு மலலி இவைகளை வேளைக்கி வகைககு கார்பலவித மிடித்து இரண்டு படி சலத்திறபோட்டு கிபாழஞ்செயது பகலிலுமிரவிலும் கொடுக்க நீங்கும்

முந்திரிப்பழம் சிறுநாகப்பூ அதிமதாரம் செங்கு நீர்கிழங்கு நனனூரிவோ இவைகளை வகைககு கழஞ்சு வீதம் சிதைத்து ஒருபடி ஜலத்திறபோட்டு கிபாழஞ்செயது கொடுக்கவும் இந்தப்படி நு-நாள் கொடுக்க நீங்கும்,

முத்தக்காச மாவீரகரு மேறபடி வோ விலாமிச்சுவோ பற்பா டகம் நெற்பொறி சிறுபடறு வகைகளுக்கழஞ்சு-உ, ச-படி சலத்தில் போட்டுகாற்படியாய அற்றவைத்து அடையாளவைத்துக்கொண்டு ஒருவேளைக்கு அறைக்காற்படி வீதம் சந்தனம் பச்சைக்காப்பூரம் உருத்திராஸ்த்யம் வகைகரு விராகன க, அரைத்துக்கலக்கி-க போது கொடுக்க நீங்கும்

கோஷ்டம் அதிமதுரம் நெலவி முள்ளி விலாமிச்சமவோ வெ டடிவோ முத்தக்காச சந்தனம் நெற்பொறி வவைகளுக்கழஞ்சு-சு-உ அரைபடி இளநீரில் போட்டு அறைக்காற்படியாய உலரவைத்து கொடுக்க குணமாகும்

தாபசுரம் நாவாட்சி

விலவவோ விலாமிச்சுவோ நெருஞ்சிலவோ நன்னூரி அதிமது ரம் சோமபு விளாவரிசி முத்தக்காச நெற்பொறி முந்திரிப்பழம் நெலவி முள்ளி இலுப்பைப்பூ சுக்கு விராகனிட-ஈ, இவைகளை சிதைத்து கியாமுஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்

விஷபாக சூரத்திற்ரு

நெருஞ்சில வீழுருருதொட்டி சிறுபூனை அழக்கற நன்னூரி பெருங்குமிழில் சீந்தில் முண்ணை பாதிரி சிறுவழுதலை சிறுகாரு சோரி சிட்டாமழுட்டி வெதுப்படக்கி நீராமுள்ளி இவைகளினவோ விலாமிச்சமவோ க, ருழஞ்சாறு பற்பாடகம் தாமரைவளையம்சன்ன லவங்கம் அரசத்தை திரிட்டுரு திப்பிலி மூலம் செவியம் சித்திரமூலம் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதாரம் கோரைக்கிழங்கு வகைகரு யிரு கழஞ்சி வீதமிடத்து மூன்றுபறகுசெய்து ஒரு பங்கை இரண்டுபடி ஜவத்தில்போட்டு காலபடியாக உலரவைத்து அதில் ஒருகழஞ்சு வெங்காரத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கவும் இப்படி ஆறு வேளை கொடுக்க குணமாகும்

சூரத்தினபேரில் உடல வீக்கங்கண்டால்

சங்கு நன்னூரி தூதுளைதுளசி கஞ்சாங்கோரை நீராமுள்ளி வெ துப்படக்கி இவைகளினவோ பிரமி ஙையாந்தகரை வகைகரு ஒரு படி சுக்குத்தோ-உ, உ-கடுக்காய-க, இவைகளை இடித்து இரண்டு படி போட்டு கியாமுஞ்செய்து மூன்றுபொழுது கொடுக்கத்தீரும்

சுரைக்கொடி மேறபடி பழுப்பு கீழ்க்காயநெலவிவோ வகைக ருபபலம்-க, ஜவத்திற்போட்டு கியாமுஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்,

இரவீரகாணும் சுரத்திற்கு.

பேராழுட்டி விஷணுகாரதை பாலைபேய பாகல் சொறிநாக மலலிகை சிறுமுட்டி இவைகளினவோ கடுகுரோகணி சுருகுஇவை களைவகைக்குப்பலம் கால் விகிதம் சிதைத்து இரண்டுபடி ஜலத்திற போட்டு அறைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து-கூ, போது கொடுக்கத் தீரும்.

திபிலி மருடகிழங்கு உலாந்த இஞ்சி நிலவேம்பு கடுகுரோ கணி நெல்லி பேயப்புடல் பாவ டைவோ இவைகளை முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

நளிரகாச வ நடுகால் காசசலுகு

மளிகை கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் அல்லது தேவதாரம் பற்பாடகம் கடுகாய உலாந்த இஞ்சி கண்டங்கத்திரி கோஷ்டம் குமிழ்வோ சிறுதேக்கு வகைக்கு ஒருபலவீதம் இரண்டுபடி தண்ணி யிறபோட்டு எட்டொன்றாய் கொடுக்க நீங்கும்

சீந்தில சிறுவழுதலை நிலவேம்பு குமிழ் இவைகளினவோ உலா ந்த இஞ்சி கடுக்காய கடுகுரோகணி கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவ தாரம் பற்பாடகம் ஆடாதோடா வகைக்குப்பலம் கால் வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிறபோட்டு எட்டொன்றாய்க்காசசி வேளைஒன றுகு அரைக்காற்படி வீதம் திபிலிப்பொடி விராகனிடை கூடப் போட்டு ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்

பழக்காசசலுகு

சிறுகாஞ்சோரி சிறுவழுதலை சீந்தில இவைகளினவோ பற்பா டகம் பேயப்புடல் உலாந்த இஞ்சி முததக்காச வகைக்குப்பலம் கால் இடித்து மூன்றுபங்குசெய்து வேளைக்கொரு பங்குவிகிதம் இரண்டு படி தண்ணியிறபோட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன னிட்டு கொடுக்க நிற்கும்

நன்னூலிவோ விலாமிசகவோ முததக்காச திரிகடுகு மலலிசெந ணோட்டிவோ பற்பாடகம் பேயப்புடல் வகைக்குக் கழஞ்சு சுஉ, இடித்து மூன்றுபங்குசெய்து வேளை ஒன்றாகு ஒரு பங்கை இரண்டு படி தண்ணியிறபோட்டு வற்றவைத்து இதில் தேனும் திபிலியும் பொடியும் போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தபடி ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுதேக்கு சீந்திறப்பொடி பற்பாடகம் கோஷ்டம் திபிலி நில வேம்பு உலாந்த இஞ்சி சிறுகாஞ்சோரி முததக்காய் ஆடாதோடை

வகைகருபடி கால சிகிதம் உபடி நீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்

சததிகாசசல நடுக்கல தனகதிறகு

நெற்பொறி வறுதத பாசிப்பயறு பறபாடகம் பெரும் பூசணி வோ விலவவோ வகைகருகமுஞ்ச-க0, பிடித்து இரண்டுபடிதண்ணி யிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும் தாகம் அதிகமாயிருந் தால் கால பலம் அதிமதுரத்தைகூட்டம் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

சனிகாசசல பங்கததிறகு

பேயப்பட்டல உடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி ஆடாதோடை கண்டங் கத்திரி மஞ்சள் குருரோகணி செம்முள்ளிவோ கட்டிக்கொடிவோ சந்தனம் வேலிப்பருகதி திப்பிலி வகைகருகமுஞ்ச-கூ, பிடித்து மூன்று கூறுசெய்து வேளைஒன்று கொடுப்பதை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ் செய்துகொடுக்க சனிகாசசல மலபந்தம் நீங்கும்.

காசசலுக்கு கொடுக்கும் விரோசனம்

கற்றமுஞ்சருகு கடுக்காய் கருவேம்பினப்படடை காரகோளரிசி வகைகருப்பலம் கால இவைகளை சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்க விரோசனமாகும் காசசல மட்டுபடும

சஞ்சுக்குக் காசசலுக்கு

கொத்தமல்லி திரிகடுகு போரமுட்டி வகைகருகமுஞ்ச-கூ, வீதமிடிகது நாழிநீரிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து இரதப் படி கூ, நாள் கொடுக்க நீங்கும்

அதிரா காசசலுக்கு.

பங்கம்பாளை உலாந்த இஞ்சிமுத்தக்காச சிறுகாஞ்சோரிவோ இவைகளை ஓரிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்

மாமபட்டை அதிவிடயம் முதியாருநதல உலாந்தஇஞ்சிமுத் தக்காச இவைகளை வேளைஒன்றுக்காற்பலவீதம்சிதைச்சி ஒருநாழி கைநீரிற் போட்டு அரைக்கால் நாழியாய்வற்றவைத்து இலவம்பிசின விராகன கால தூள்செய்து கொடுக்கநீங்கும்

மீனனு சமூலம் பொன்னாங்காணிவோ நன்னரிவோ பறபாட கம் கோரைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை வெட்டிவோ விலாமிச்சம் வோ மல்லி சந்தனம் சுக்கு இவைகள் ஓரிறையாய்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோவைகிழங்கும் மாம்பட்டையும் வகைக்கிரணபில உதுள்
செய்து பிட்டவித்து அரைக்காலநாழி சாறுபிழிந்து அதில இலவம்
பிஞ்சு அதிவிடயம் சுக்கு முததக்காச வகைக்குப்பலம் கால இவை
கள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்

பெருமரத்துப்படடை விலவப்பிஞ்சு செந்தொட்டி மாதளம்
பிஞ்சு அதிவிடயம் சுக்கு முததக்காசவகைக்குப்பலம் கால இவை
கள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

மாம்பட்டை விலவப்பழச்சதை முததக்காச நிலவேம்பு பெரு
மரத்துப்படடை சுக்கு வகைக்குப்பலம் கால இவைகளைக் கியாழஞ்
செய்து கொடுக்கத்தீரும்

மலராதமாதளம்பூ அதிவிடயம்பீநாயம்பட்டைமாதளத்தோடு
விலவப்பழச்சதை குடசப்பாலை சுக்கு முததக்காச ஆவாரம்பூவகைக்
குப்பலம் கால இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

சிறுமுட்டிவோ விலவக்காய சீந்திறண்டு குடசப்பாலைஉலா
ந்த யிஞ்சு முததக்காச நிலவேம்பு கஞ்சாவிரை வகைக்குப் பலம்
கால இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

அதிரகாசசலுகுக் குளிகை

திரிக்கு சாதிககாயகிராம்பு இலவம்பிசின் விலாம்பிசின்விலவ
பிசின் அதிவிடயம் கழறிப்பருப்பு சீரகம் ஓமம் கற்கடக்கிவகிந்து
தேசகு மாதளம்பிஞ்சு விலவப்பழச்சதை பொன் முகட்டைவோ
இவைகளை ஓர்நிறையாய் நலலெண்ணெயிட்டு இணக்கவறுத்து தயிர்
தண்ணீராலறைத்து ஒருபாக்களவு உண்டைசெய்து வடித்ததயிரில்
ஒருண்டைகொடுக்க காசசல கழிச்சல முதலியவை தீரும்

அசாததீய காசசலுகு

ஈ உலாந்த இஞ்சு கொத்தமலலி தேசாவரம் வகைக்கு பலம்
காலவித் மிடித்து நாழி நீரிற் போட்டு கிபசுழஞ்செய்து மூன்றுநாள
கொடுக்கத்தீரும்

தீராதகாசசலுகுக் மாற்றகாசசலுகுக்,

பெருங்குமிழ்வோண்ணிலோ தாமரைக்கிழங்கு இலுப்பைபூ
ழந்திரிப்பழம் வெட்டிவோ விலாமிச்சுவோ கோரைக்கிழங்கு உலா
ந்த இஞ்சு சிறுக்காஞ்சாரிவோ அதிமதுரம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்
குக்கழஞ்சு மிடித்து போட்டுக்கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டுமூன்று
நாள கொடுக்க நீங்கும்

விஷகாசசலின குணம்

ஒருபுறங்குளிரும் ஒருபுறங்காயும் தேகசதில விஷம் ஏறுவது போற்றோன்றும்

நெல்லி தானறி வேப்பிராகு சீந்திறறண்டு டலலி முததககாச இவைகளவேளை ஒன்றுககு காற்பலவீதம் சிதைதது இரண்டுநாழி தண்ணியிறபோட்டு கியாழஞ்செயது கொடுக்கத்தீரும்

சிறுவழுதலை சீந்தில தாமரை இவைகளினவோ முததககாச உலாந்தஇஞ்சி இலையெலலாம் வகைககுப்பலம்-க சிதைதது இரண்டுநாழி ஜலத்திறபோட்டு கியாழஞ்செயது கொடுக்கத்தீரும்,

கோழியவடைவோ சித்திரமூலம் வேப்பிராகு சிறுபுள்ளடிபற பாடகம் உலாந்த இஞ்சிசெவியம் வகைககுப்பலம் அரை, இவைகள் முனபோற கியாழஞ்செயது கொடுக்கத்தீரும்

உலாந்த இஞ்சி கடுக்காய நிலவேம்பு படைசீந்தி பேயப்புடல வகைககுப்பலம்-கால, முனபோற கியாழஞ்செயது கொடுக்கவும்

ஆடாதோடையிராகு நிலவேம்பு சீந்திறறண்டு பேயப்புடல பேயப்பிராகு வோப்படை பாலையரிசி வகைககுப்பலம்-கால, முனபோற கியாழஞ்செயதுகொடுக்க நீங்கும்

கொப்பகாலத்திற காணுங் காசசலுககு

சீரா செங்கழுநீர் வேப்பிராகு சிறுவழுதலைவோகோகலவின வோ உலாந்த இஞ்சிமலலி வகைககு காற்பலவீதங்கியாழஞ்செயது சக்கரை கலந்துகொடுக்க நீங்கும்

குளிரகாசசலுககு,

கோஷ்டம் திப்பிலி கண்டங்கத்திரி சிறுதேககு நிலககுமிழ உலாந்த இஞ்சி நிலவேம்பு முததககாச சிறுகாஞ்சேரி சீந்தில பற பாடகம் வகைககுப்பலம்-க, இடிதது இரண்டு * நாழி ஜலத்திற போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப் படி-சு, வேளை கொடுக்கத்தீரும்

பெருந்தும்பையை யிடிதது பிட்டவிதது மாகாணி படிச்சாறு பிழிந்து அதற்குளிகா தேனவிட்டு இந்தப்படி முன்றுபொழுதுகொடுக்கத்தீரும்,

ஆடாதோடை தூதுளை முததககாச சிறுவழுதலைபறபாடகம் பங்கம்பாளைசுக்குசந்தனம் நன்னூலோவகைககுப்பலம்-க இடிதது

* நாழியென்பது படியென வறியவும்

இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு காற்படியாய வற்றவைத்து இந்தப் படி ஆறுபோது கொடுத்தால் தீரும் இவைகளைப்பெல்லாம் இச்சாபத்திபம்

சீர்திலநிலவேம்பு சிறுகாஞ்சேரிமலலி வட்டத்திபிபிலி விலா மிச்சம் வேலிப்பருத்தி வெட்டிவோ பற்பாடகம் சுக்கு வகைக்கு, பலம் இடித்ததுபோட்டு முனபோற கியாழஞ்செயது கொடுக்க நீங்கும்

பேயப்புடல் முததக்காசு பற்பாடகம் சீர்திறறண்டுவகைக்கு-கால, பலம் இடித்ததுபோட்டு முனபோற கியாழஞ்செயதுகொடுக்க நீங்கும்

தூதுளை சமூலம் நன்னூரிவோ முததக்காசு திரிபலை விழிப்பயட டைவெட்டிவோ விலாமிச்சுவோதாமரைக்கிழங்கு இவைகளைவேளை ஒன்றுக்கு கால விராகனிடை-க, வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீ ரிற்போட்டுக் காற்படியாய வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்

சுக்கு செவியம் மலலி சுறகண்டு பரங்கிப்படடை பேயப்புடல் திபிலிமூலம் லவங்கம் அதிமதுசம் முததக்காசு வெட்டிவோ விலா மிச்சுவோ கண்டங்கத்திரி சீர்திற்பற்பாடகம்நன்னூரி தூதுளை ஆடா தோடையிலை வகைக்குவிராகனிடை-க, வீதமிடித்துப்போட்டுமுன போற கியாழஞ்செயது கொடுக்கத்தீரும்

சண்பகப்பூ சாஸ்திரபேதி வெட்டிவோ விலாமிச்சுவோதக்கோ லம் நெற்பொறி சுக்கு இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை-க, வீதம் காலபடி மாதுளம்பழச்சாற்றிலரைத்து சுலககி கொடுக்கத்தீரும்

சீரகமும் குருந்தொட்டிவேரும் வகைக்குப்பலம்-க, கியாழஞ் செயது ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

மிளசாயிலை-க, மிளகு-எ, வெள்ளைப்பூண்டு-க, இவைகளையரை தது ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

நாராகநதைவோ துளசிவோ சுக்குவகைக்குப் பலம்-க, இடி தது இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு-கால, படியாய வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இரப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

விடாருளிராத சுரத்திறகு

கரிப்பான ஒருபிர வேப்பிராக்கு ஒருபிடி மூன்றாய நறுக்கி காய்ந்த சட்டியிற்போட்டு பொன்னிறமாகவெதுப்பி அதிலொருபிடி

மிளகைப்போட்டு வறுத்தது வெள்ளாளனி ஒருபூண்டுள்ளிப்போட்டு கரிப்பானிலை நொச்சியிலை வகைக்கொரு கொட்டைப் பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு ஒருபடி நீர்விட்டுக்காய்ச்சிக் காற்படியாய் வற்ற வைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் இருபோது கொடுக்கத்தீரும்

திரிதோஷ சுரத்திறகு

சுரத்தனம் அதிமதுரம் லவங்கம் வெட்டிவோ விலாமிரசம்வோ மல்லி சுக்கு நிலவேம்பு பற்பாடகம் சீந்திறறண்டு செவியம் இவைகளை ஞானிறையாயிடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு சலத்துள் இரண்டு படி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

வட்டத்திருப்பி தூதுளம் நனனூரி சிறுவழுதலை சிறுநாஞ்சேரி சோரியிடித்து சு-போது ஒருவேளைக்கு அரை பலத்துள் ஒருபடி ஜலத்தில்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் தீப் பிலி விராகனிடை-க் வெதுப்பிப் பொடிகதுப்போட்டுக் கொஞ்சந் கேனவிட்டு இந்தப்படி கொடுக்கத்தீரும்

தூதுளம் கண்டங்கத்திரி நிலவேம்பு சீந்தில சிறுநாஞ்சேரி நனனூரிமுள்ளி ஆடாதோடை விஷணுகாரதி இவைகளினவோ முததக்காசு கொத்தமல்லி சித்திரத்தை செவியம்திரிகடுகு திரிபலைபேய்ப்புடல் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்கு கழஞ்சு-சு, இடித்து ஆறுபங்கு செயது ஒருபங்கை இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும்இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

கழற்சி நனனூரி போரமுட்டி விலவம் இவைகளினவோ முததக்காசு பேய்ப்புடல் செவ்வலலிக்கொடி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு இவைகள் நாழி ஒன்றுக்கு அரைப்பலவீச்சமிடித்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதற்கு நிகா இஞ்சிச் சிறு கூட்டிக்கொடுக்க இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சீந்தில தூதுளை காஞ்சேரி நனனூரி ஆடாதோடை விஷணுகாரதி இவைகளினவோ கண்டங்கத்திரி நிலவேம்பு முததக்காசு மல்லி அரத்தை செவியம் திரிகடுகு திரிபலை பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-ங், இவைகளை யிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சுருதனம் பறபாடகம் வெடடிவோ விலாமிசசுவோ சுருகு சிறு
காஞ்சோரி யிம்பூலவோ லவங்கம் நன்னூரிவோ யிலைகள் வேளை
ஒன்றுக்கு வகைக்குக் கழஞ்சிவீதமிழ்த்து இரண்டுபடி தண்ணியிற
போட்டு காற்படியாய வறறவைத்துக் கொடுக்க தீரும் இவைகளை
லாம் இச்சாபத்தியம் புளியைசுட்டு கொஞ்சமாய சோககவும்

சனனி சுரத்திறகு

தைவேளைச்சாறு யிஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி கால தனித
தனிமுறித்து ஒன்றுக்கலந்து அதிவ திரிசெடுப்பொடி திரிகடிஒரு
துட்டெடை தேனகூட்டி கொடுக்கத் தீரும்

சனனிதோஷ சுரத்திறகு

வாறுளுவையரிசி சிவனவேமபுகண்டங்கத்திரி அரத்தை அவுரி
வோ திரிகடுகு வசம்பு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலி கஞ்சாங்கோரை
போஸ்தக்காய மாசற்காய மஞ்சிடடி ஏலம் லவங்கம் பரங்கிபட்டை
மிளகு சங்கமவோப்படடை நாயுருகிவோ புளியம் டை தூது
ளைத்தாரி பேயப்புடல் கூவிவித்து ஒமம் கருஞ்சீரகம் மா வலிங்கம்
வோ வகைக்கு பலம் கால வீதமிழ்த்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு
எட்டொன்றாய வறறவைத்து வடித்து அதில துட்டெடைகழுதைப
பால்கலந்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்க
நீங்கும்

சுகலவாதத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்

முத்தெருக்கஞ்செடி திரிபலை கோரைக்கிழங்கு சுருகு கடுகு
ரோகணி நிலவேம்பு சித்திரமூலம் செவியம் முகஞ்ரண்டி சீநில
விஷ்ணு கரந்தை வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்து ச-படிதன்
னியிறபோட்டு காற்படியாய வறறவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி
ஆறுவேளை கொடுக்க நீங்கும்

சிறுமுட்டி பேராமுட்டி நன்னூரி விஷ்ணுகரந்தி குமிழ் மீட
டான சிவதை இவைகளினவோ பறபாடகம் கற்றூழஞ்சுருகு ஆடா
தோகையீர்க்கு கண்டங்கத்திரி சிறுசெருப்படை வலலாரை வகை
க்குபலம் மல்லி நற்சீரகம் கடுகுரோகணி திரிகடுகு சிறுதேக்கு திப
யிலிமூலம் செவியம் கடுக்காய தாளிசப்பத்திரிரெல்லிப்பருப்பு வகை
க்கு விராணிடை-க இவைகளை சிதைத்துப் பத்துபடி தண்ணியிற
போட்டு உ-படியாய வறறவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு உழ
க்கு கியாழமாக இ-நாள கொடுத்தது கூ-நாள பிரமி கடுக்காய மிளகு

இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து ஆயுநாள ஸநானஞ் செய வித்துப் புளி சோக்கவும்

சித்திரமூலம் முகதக்காச அககிராகாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வலங்கம் ஏலம் திருகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி பொரித்த சீரகம் மிளகு பற்பம் வகைக்கி விராகனிடைந், இவைகளைச் சினை ந்த ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத் துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுமுட்டி கொஞ்சினிளா நாயுருவி மூக்கிரண்டி தூதுளைகண்டங்கத்திரி விலவம் முள்ளி கத்திரிசங்கு இவைகளினவோ வகைக்கி இரண்டுபலம்நொச்சி ஆடாதோடை பிரமிநிலவாகை இவைகளினிலை வகைக்கொருபடி இவைகளெல்லாமீடித்து-க-படி கண்ணியிற் போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்துதொண்டு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் அரத்தை சுக்கு விராகனிடைந், இவைகளை யிடித்துச் சூரணம்போட்டு எட்டுவேளை கொடுக்கத் தீரும்

சகலபழஞ்சுரத்திற்குமநெய்

வெளவேலவோ கழற்சிவோ நாயுருவிவோ சிறுபூனைவோ விஷணுநாந்திவோ வசம்பு பூண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை அரைத்து ஒருபடி ஆவிநெய்யிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு கழஞ்சு விசித்தன்கொள்ளத் தீரும்

விடாச்சுரம் வயிறறெரிவு இரும்பு சொரிசிரங்குநெய்

ஆவிநெய் சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றுயக்கலந்ததில் முந்திரிப்பழம் வெட்பாலையரிசி அந்த திப்பிலி கெந்தம் அதிவிடயம் நெல்லி நிலவேம்பு விலாமிச்சமவோ விலவவோ வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை தண்ணியி லரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு முகசுழஞ்சு விசித்தம் உண்டுவரத்தீரும்

சுரமணிகல தாகம் அரோசியம் தலைநெய்

பிரமேகத்திற்கு,

ஆவிநெய் சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றுயக்கலந்ததில் திப்பிலி கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி கீழ்க்காயநெல்லி விலவவோ வேபடம்படடை தானநெல்லி முள்ளிசந்தனம் ஆடாதோடைவிலாமிச்சமவோ முந்திரிப்பழம் சிறுசண்பகப்பூ அதிவிடயம் வகைக்கு விராகனிடை-க, இவைகள் தண்ணீரிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி

வடிததுககொண்டு நாள் ஒன்றுக்கு இருபதுஞ்சுவீதந் தேனுடன்மத் திததுச சாபபிட்டுவாத தீரும

சகல சுரத்திறகும் கணஞ்ஞரீகாசகிகும செய

சீமா செந முரீச சிவபடி ச, நெய்படி-க, ஒன்றாய் லைத்திலை மஞ்சிடடி தாமரைக்கிழங்கு ஏலம் லவங்கம் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் நன்னூரீவோ அதிமதுரம் நகனம் வகைக்கு விராகணிகை-4, இவைகளை யகரத்துப்போட்டு காசசிவடிதது நாளொன்று ஒருகழஞ்சுவீதம் உளஞ்சுக்குச்சாபிட்டு மேலிலுமபூச்சசகலசுரமும் நீங்கும் கண்ணுவதுளிரும்

மாற்றசுரம் முறைகநாசசல சடுக்காசசல அதிசுரசுரம் விஷசுரம் ஆசிரணசுரம் பூச்சுரம் முதலான சுரத்திறகு எண்ணை

வெளிகிழங்கு சிறுமுட்டி சிறுநாஞ்சேரி அரிசிறு செங்கழுநீர் துளசி ரோசகி பெருகநகை வகைக்குப்பலம் கடு, தூள்செய்து ஆறுமரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்ததில் கொம்பாக்கு பலம்-க, ஒதுபடி நீரிற் போட்டு அரைபடியால் வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு நல்லெண்ணைபடி-2, மோரபதக்கி கூட்டிட்டு அரத்தை அதிமதுரம் முததக்காச வெடபாலையரிசி கோஷ்டம் மவாபவினங்கம் மஞ்சிடடி திரிட்டுக் கொடிவேலி ஓமம் மரமஞ்சள்கருவேப்பிாக்கு ரோகணி சந்தனம் வாலமிளகு மஞ்சள லவங்கப்பட்டை சதகுப்பைபிச்சவிபமதக்கேரலம் வெளஞளளி திப்பிலிமுல்ல யுகைவீரம் சேககு வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை படியாய்காய்ச்சி வடித்து ஒருகழஞ்சு விகிதம் உளஞ்சு பானமபண்ணி உடம் பிறபூசி நசியமிடத்தீரும

சீசுரம் குளிராகாசசலுக்கு உட்கொளளுட எண்ணை,

நெருங்கிலை தண்டினகிழங்கு விலவவோ சாரணைவோ சிறுமுட்டி பேராழுட்டி அமுச்சுறு விஷணுநாநிவகைக்குப்பலம்-க, யிடித்துப் பதக்குநீரிகொட்ட எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் எண்ணைபடி-3, சோத்து ஆவினபால் மோரவகைக்குப்படி-2, மரமஞ்சள அதிமதுரம் மஞ்சிடடி விலாமிச்சமவோ நன்னூரீவோ அரைத்த சந்தனம் விலாப்பழநகை கோஷ்டம் திரிபலை தேவதாரம் அதிறசந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளையனைத்துக்கொண்டு காய்ச்சிவடித்து உளஞ்சுக்குச்சாபிட்டு மேலுக்குப்பூசி நசியமிடத்தீரும

சாதகிறகுத தைலம்.

வெருங்கிழங்கு சமூலம் வகைக்குப்பலம்-க0, குறந்தோட்டி அமுககரு சீந்தில சத்திசாரணை இவைகளினவோ வகைக்குப்பலம்-ந, இவைகளையிடித்து-ச மரக்கால தண்ணியிறபோட்டு இரண்டுபடி கால வற்றவைத்து வடித்து அதில ஆவினபால வெள்ளாட்டுப்பால நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-உ, கூடவிட்டு நனனூர் சீந்தில சிறு சீரை சிறுமுட்டி விலவவோ அமுககரு இவைகளினவோ சுகரு லவங்கம் இரதுபடி குக்கில சாரணைவோ அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு முதக்ககாச சிறுததை தேவதாரம் டஞ்சன திப்பிலி சந்தனம் விலாமிச்சமவோ மிளகு லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கமுஞ்சு ௧ வெள்ளாட்டுப்பா லரைத்துப்போட்டுமெழு குபதமாய காச்சிவடித்து ஒன்று விட்டொருநாள ஸநானஞ்செயதுவா விடாச்சுரம் வாதசுரம் பித்தசுரம்மூனறுமாரல இரண்டுஒன்றைவிட்ட மறற்காச்சலுநதீரும

வெருங்குப்பலம்-௬௪, அமுககருவோ பலம்-ந0, சீந்தில சிறு முட்டி வகைக்குப்பலம்-க0, இவைகளையிடித்து-ச மரக்கால காடி தண்ணியிறபோட்டு நாலிலொன்றாய வற்றவைத்து வடித்து இதில நல்லெண்ணை ஆவினபால வகைக்குப்படி-க, சாதிககாய திப்பிலிசிறு தேக்கு தேவதாரம் முதக்ககாச கோஷ்டம் அதிமதுரம்சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில சந்தனம் விலாமிச்சுவோசன்னலவங்கப்படடை தாளி சப்பத்திரி சீரகம் வகைக்குப்பலம் கால இவைகள் ஆவினபாலில ரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவர அஸ்திககாச்சல பாண்டு காச்சல தீரும

வெருங்கிழங்கு விராகனிடை-உ0, அதின தண்டு விராகனிடை ந இவைகளையிடித்து-ரு, படி காடிதண்ணியிறபோட்டு ஒருபடியாய வற்றவைத்திருத்தல நல்லெண்ணை படி அரை கூட்டி கொம்பரக்கு சதகுப்பை சிறுததை வகைக்குவிராகனிடை-ரு, அரைத்துப்போட்டு பதமாய காச்சிவடித்து காச்சலவருகிற தினத்தில் காச்சல வரு முனதயிலந்தேயத்து காச்சல வந்துவிட்ட பின் அரைப்பிட்டு வெந நீரில முழுகத்தீரும் உப்பு புளி புகையிலை தளளவும்

புளியிலைச்சாறு நல்லெண்ணையும்ஒரளவாகக்கலந்து காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்

கொம்பரக்குபலம்-௨0, அமுககரு வோதோனறி சிறுமுட்டி நனனூர் விலவம்வெருங்கிழங்கு விஷ்ணுநாந்தி சீந்திலசெந்தோட்டி

தூதுளம் வகைக்குப்பலம்-ச, இவைகளை நசுககி தூ நிரீர்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைகது அதில் நலலெண்ணை நாழி-ச-கூட விட்டு முததககாச சதகுப்பை அரததை சநதனம் கடுகுரோகணி மஞ்சள செருங்கு-நு, கை தேவகாரம் சிறுநாகபூ, மஞ்சிட்டி மதுரம் கோஷ்டம் நன்னுரிவோ விலாமிசசமவோ சித்சிரமூலம் கொண றைப்படடை முககால வளமவோ வகைக்கு கழஞ்ச-உ, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காசசிவடிதது முழுகிவரத்தீரும்

நலலெண்ணை சீராவகமுரீசசாறு வகைக்கு நாழி கூ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கப்படை ஏலம் மந்திஷ்டிவோ கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ சநதனம்விலாமிசசமவோ தண்ணிவிட்டானகிழங்கு முததககாச மாவளயம் கஸ்தூரிமஞ்சள செங்கமுரீ கிழங்கு நன்னுரிவெட்டிவோ வகைக்கு விராகனிடை-கூ இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காசசிவடிதது முழுகிவர விடாச்சுரம் வெப்புகாசம் சண்டிகாசசல முதலிய சகல காமுத்தீரும்

வெருகங்கிழங்கு சிறுமுட்டிவோ அசுவகெந்திகிழங்கு சுகு விலவவோ செங்கமுரீகிழங்கு தேவதாரம் சநதனகட்டை விஷ்ணு கரந்தைவோ அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-கூ, கொம்பரக்குப்பஞ்சல வணம் கொடிவேலிவோ சிறுதேக்கு நாவிகிழங்கு மருடகிழங்கு தாளிசப்பதரி சடாமாஞ்சில சடலதுரை ஓமம் குறசாணி ஓமம் சா சிப்பத்திரி புளியம்பொருக்கு இலுப்பைப்பொருக்கு சிறுநாகபூ சாதிககாய லவங்கப்படை லவங்கப்பதரி சிறுமண்ககினவோ செவவள்ளிகொடி புளியம்பிட்டு நலலெண்ணை நாழி-நு, அரைகூட விட்டு பதமாககாசசி யிறுதது அதில் பச்சைகற்பூரம் குங்குமப்பூ கஸ்தூரி புனுகுசட்டம் வகைக்கு விராகனிடை-கூ புடைத்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு உள்ளுக்கு கரண்டிறை சாப்பிடும் தலை முழுகியும் வர அஸ்தம் சீதகாசசல ஐயகாசசல சகலகாசசலஞ்ஞந தீரும்

பொற்சீரதிப்பலம்-உ, நறுக்கி-உ, நாழி சலத்திற்போட்டு இரண்டுநாழிகையாய் வற்றவைகது அதில் நலலெண்ணை வகைக்கு நாழி-கூ, ஒன்றாய்விட்டு வெருகங்கிழங்கு அமுககருகிழங்கு வகைக்குப்பலம் க அரைத்துப்போட்டு பதமாயகாசசி யிறுதது முழுகி வர சன்னி வா தம் மாற்றசுரம் விஷ்ணுமுகலான சகலகாசசலதீரும்.

உடகாசசல காலெறிவிறகுத தயிலம்

கற்றமுஞ்சாறு நெல்லிககாயசசாறு முசமுசுக் னசாறு ஆவின் பால் வகைக்குநாழி அரைக்கால நலலெண்ணை நாழி கூ, இவைகள்

ஒன்றாய்நலந்து அதில அதிமதுரம் பலம்-ச, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சியிருந்து முழுகிவாததீரும்

சுரத்திறகுமேற் பூசத்தயிலம்

அழகூறு சிறுமுட்டி பேராமுட்டி இவைகளின் வோததாள கொம்பரக்குத்தூளு வகைக்குநாழி-க இவைகளபதக குநீறிப்போட்டு நாலிலொன்றாய வற்றவைத்திறுத்து அதில நல்லெண்ணைநல்லமோர வகைக்குநாழி நன்னூரிமுகிழ் அரத்தை கோஷ்டம்அதிமதுரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராசனிடை-க, அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள சிறுதியாபெரித்து நாலாமநாள காச்சியிறுத்து உடம்பிலேயேயத்துப் பகமிட்டு காதுமுககில நசியஞ்செய்ய தீராதகாச்சல தீரும் உடலதோறுட இவைவளெல்லாம் பூசிக்கொள்ளவும் இச்சா பத்தியம் புரியைச்சுட்டுமட்டாய்ச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்

ஆடாதோடைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்கு நாழி-க கலந்த தில அதிமதுரம் வேப்பம்பட்டை-விராவிதோலவேப்பமயித்துபிராய வோ ஊமதகமவோ குன்றிவோ மேனிவோ இரதுப்பு இவைகள் வகைக்கு விராசனிடை-க, இவைகள் ஆடாதோடையிலைச் சாற்றி லரைத்துப்போட்டு காச்சியிறுத்து உளஞ்சுக்குக்கொடுத்து மேலி லும் பூச சன்னிசரம் தீரும்

ஆவினமோநாழி-ச நல்லெண்ணைநாழி-க, சிறுமுட்டிவோத தோல கோஷ்டஞ்சுக்கு பொன்மெழுகு முசுக்கட்டைவோ அதிமது ரம் இரதுப்பு மஞ்சளதேவதாரம் நன்னூரி மாகாளக்கிழங்கு பெருங் குரும்பை தக்கோலம் சீந்திறகொடி விலாமிச்சமவோ சிறுசேர வோ தகரம் தக்கோலம் ஏலம் சாதிககாய வவங்கப்பத்திரி சாரணை வோ திப்பிலிழலம் வகைக்கு விராசனிடை-க, மோரிலரைத்துப் போட்டு காய்ச்சியிறுத்து கழுத்திறகுமீழ் உடம்பிறேயக்க குளிர் காச்சல பித்தநுடசை விஷசரம் முதலான பலசாறுகள் தீரும்.

சீரசெங்கமுநீரசாறு சீந்திறசாறு வகைக்குப்படி-க, நல்லெ ண்ணை ஆவிநெய வகைக்குப்படி அரை இவைகளைக்கலந்து அதில அதிமதுரம் தேவதாரம் மதனகாமப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் மரு சிட்டி சதகுப்பை வெட்டிவோ காட்டாததிப்பூ சடாமாஞ்சிலஅகில கொம்பரக்கு விலாமிச்சமவோ தாமரைக்கிழங்கு அதின் அருமபு செஞ்சந்தனம் ஏலம் நன்னூரி-க, சோலம் வவங்கப்பட்டை வவங்கப் பத்திரி காக்கண்ணவோ நெய்தற்கிழங்கு சிறுமுட்டிகட்டுரோகணி

பெருங்குருமபை அரததைதிப்பிலிவகைக்குவிராகனிடை-க, இவைகளைப் பால்வரைத்துப்போட்டு காசசிவடித்து உடம்பிறறேயக்ககசகல சுரமும மேலெரிவுநதாமுந தீரும

சீரட்செங்கமுரீ சாறுபடி-க, ஆவினபாலநலெண்ணைவகைக்குப்படி அரை ஒன்றாய கலந்ததில வெட்டிவோ கடுகுரோகணிசந்தமை அதிமதுரம வகைக்கு விராகனிடை-ங, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காசசிவடித்து உளருக்குக்கரணடி நிறைகொடுத்தது மேலிலும பூசிவரக கொடிசுரமவிஷசுரம நட்டபட்டசுரம வெட்டிடதீரும

மோரபடி-ச பழங்காடிபடி-க, நலெண்ணைபடி-க, ஒன்றாய கலந்ததில சிறுமுட்டிவோபலம்-ச, இடித்து நாலுபடி தண்ணியிற போட்டு நாலிலொன்றைப் காசசிவடித்துவிட்டு சத்திச்சாரணை நன்னாரி குருந்தொட்டி பொனமுசுட்டை முததக்ககாச சீந்தில விலாமிச சமவோ சிறுகீரைவோ அழுககறவோ கோஷ்டம் மஞ்சள இத்துப்பு அதிமதுரம கசுக்கு செவவளளிககொடி பொனமெழுக்கு தக்கோலம் ஏலம் லவங்கப்பத்திரி சாதிககாய சிறுரத்தை கிராமபுதேவதாரம் திப்பிலிமூலம் முந்திரிப்பழமகடல துரை வகைக்கு கழஞ்சு-க, இவைகளை மோரி லரைத்துப்போட்டு மூன்றநாளவரை சிறுகொதிப்பாய வைத்து நாலாநாள் பதமாய காசசிவடித்து உடம்பிறறேயத்து அரைக்ககை சென்றபின் சிரசிறறேயத்து சீக்காய அரைப்பிட்டுத் தண்ணியில ஸநானஞ் செய்ய விஷகாசசல மாரந்தாரம் வாதுசுரம் வெட்டைபித்தம் காந்தல அஸ்திசுரம் முதலான பலகாசசலுந தீரும

குருந்தொட்டிவோ பலம்-க இடித்து ஐந்துபடி சலத்திறபோட்டு வற்றவைத்து கியாழம்படி கஉ, அரைபலம் கொம்பரத்தைகினிகட்டி ங, படிசலத்திறபோட்டு வற்றவைத்து கியாழம் படி அரை-டு பலம் அழுககறவேரை யிடித்து-ங, படி சலத்திறபோட்டு வற்றவைத்துகியாழம்படி அரை பழையமோர நலெண்ணை வகைக்குப்படி-க, இவைகளை பெலலாம ஒன்றாயகலந்து அதில முள்ளிவோ வெட்டிவோ விலாமிசகவோ சீந்திறகொடி பொனமுசுட்டைவோ நன்னாரிவோ புழுக்கைப்படி சத்திச்சாரணைவோ சிறுகீரைவோ கோஷ்டம் அதிமதுரமகசுட்டி இந்துப்பு மஞ்சள கச்சோலம் ஏலம் லவங்கம் சிறுரத்தை திப்பிலிமூலம் சாதிககாயசெவவளளிககொடி தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரிவகைக்குகழஞ்சு-க மோரிலரைத்துப்போட்டு

ங-நாளசிறுதியாயெரிதது நாலாநாள பதமாயகாசசி வடிதது நஹு
நாளேககொருவிசை தலைமுழுகிவர பலசரம வெடஸடக்கு தீரும்

சடலத்தை மஞ்சள கோஷ்டம் சந்தனம்பொனமெழுகு விலாமிச
சமவோ சதகுப்பை முததக்காச மஞ்சிடடி இலுப்பைப்பூக்குரோ
கணிகப்பிப்பிசினபெருங்குருமபைவெடடிவோ இந்தப்புகதுவகை
ககு சழிஞ்சு க மோரிலரைதது ஒருபடி நலலெண்ணையிறபோட்டு
நூறுபடி தண்ணினீட்டு காசசி உடம்பிறறேயக்க காதல வாயநீர்
வூரல வரடசி தீரும்

வெருகங்கிழங்கு கண்டு இலை சமூலம் துலாம்-க சிறுமுட்டி
பேராமுட்டி சீந்தில விலவவே. அழுகக்கறவோ விஷணுகாரத்தை சா
ரணைவே வகைக குப்பலம் நு இவைகளையிடிதது ச-மரக்கால தண
ணியிறபோட்டு குறுணியாய வற்றவைதது வடிதது அதிலகுறுணி
நலலெண்ணை தழாததண்ணி படி-ச, கூடவிட்டு வெடடிவோ அதிம
துரம் சந்தனம் தேவதாரம் முததக்காச குங்கிலியம் கிராயவோ கு
க்கில மந்திஷடி வோ திரிகடுகு வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துப்
போட்டுக் காய்ச்சி உள்ளுக்கு கொடுத்தது மேலிலும் பூச சீதசரம
பூதகாசசல ருடசை தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாரபத்தியம் புளி
சுட்டு மட்டாய கூட்டவும்

காசசலுக்கு நசியம்

குளிரகாசசல அடிக்கும்போது சிறுதும்பை யிலைடையும் மிள
கையும் ஒன்றாய சிதைத்தது நாசியில நசியம்பண்ணத்தீரும்

திப்பிலியையும் வேலிப்பருத்தி யிலையையும் ஒன்றாயசிதைத்து
நாசியில நசியமிட்டாலும் அல்லது இரதுப்பு உள்ளி கொட்டண
பகாலிலை இவைகளை ஒன்றாய சிதைத்து நாசியில நசியமிட்டாலும்
காசசல தோஷம் நீங்கும்

காசசல முதலானதற்கு யேலாதி மாததிரை

ஏலம் கிராமபு உலாந்தஇஞ்சி திப்பிலிமுந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்
பழம் தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் விலாமிசசுலோ மில
க்காய சந்தனம் லவங்கப்பத்திரி சாதிககாய சாதிப்பத்திரி கோரோ
சனை இலுப்பைப்பூ சண்பகப்பூ ஒரிலை நதாமரைவோ வகைக்கு விரா
கனிடை-க இவைகட்கு நிகர கடுகுரோகணிகூட்டி செவவிளநீரால்
இரண்டு சராமரைத்துப்பருத்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து
உட்காசசல அதிசாரகாசசல ஆமக்காசசல வெதுப்புக்காசசல் இவை

கடகு முலைப்பாலிலும் தோஷக்காசலுக்கு குதிரைவாலி கியாழ
ததிலும் கொடுக்க நீங்கும் காசம் மூச்சிக்காசம் இரத்த காசத்திற
குத தேனிலுங்கொடுக்க நீங்கும்

ஊஷண காசசலுக்குச் சீரகமாததிரை

நற்சீரகம் பேரிச்சம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழ
ங்கு திரிகடுகு கோஷ்டம் அகிமதுரம் சந்தனம் கருஞ்சீரம் பன
துரி மலலி சூடன வன குருகுழஞ்ச-உ இளநீரிலரைத்துதுதுவை
காய்போலுருட்டிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்து கூட்டிப்பாதுகொடு
க்கதீரும்

காசசலுக்கு குங்குமக்குளிகை,

குங்குமப்பூ பலம்-3, திரிகடுகு திரிபலை சாதிககாய கிராமபு
ஏலம் சந்தனம் சங்குரோகணி வகைக்கு டுமறை இலைகளை கூ-
சாமம் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் ச-சாமம் இஞ்சிச்சாற்றிலும்
உ-சாமம் கண்டிங் கத்திரிப்பழச்சாற்றிலும் ஆட்டிச் சிறுபயிளவு
உண்டைச் செய்துகொண்டு அனுபானங்களிலிட குளிர்நாசசலமுத
லான சன்னிகாசசல தீரும்

காசசலுக்கு கோரோசனைக்குளிகை

கோரோசனை குங்குமப்பூ பச்சைசாநற்பூரம் ரச்செந்தூரம்ரக்கா
பூரம் ஏலம் அப்பிரச்செந்தூரம் கிராமபுரோஷ்டம் சாதிககாய அக
ராகாரம் வகைக்குகூழஞ்ச-ந, சந்தனக்கியாழத்தில ச-சாமமும்
சண்பகப்பூ கியாழத்தில உ-சாமமும் குங்குமப்பூ கியாழத்தில உ-
சாமமும்ரைத்து குனறிப்போலுண்டைசெய்து நிழலிலுவாததிமுலைப்
பாலிலிட கொண்டைசட்டு சிலேஷம் கூ-சனனி கண்ட-மண்டைச
கூலை நீர்கோஷம் மயக்கம் சிலேதமநாசசல வலிப்பு சீவுநீங்கும்

காசலுக்கு சஞ்சீவி மாததிரை

இரசச்செந்தூரம் லிங்கம் தாரம் வீரம் கெந்திரச பலபம் நானி
க்கிழங்கு கிராமபு பத்திரி ஏலம் திரிகடுகு திரிமலைவாளம் வகைக்கு
பலம்ரை நிம்பக்காய்ச்சாற்றில ஒருசாமம் முலைப்பாலில இரண்டுசா
பம் குமரிச்சாற்றில நாலுசாமம் சொன்னைப்பூச்சாற்றில ச-நாலு
சாமம் ஆட்டி குனறிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலா
வது தேனிலாவது கொடுக்க சனனி தோஷக்காசசல நீங்கும்,

காசசலுக்கு ரக்காப்பூரமாததிரை

கத்திசெய்த ரக்காப்பூரம் பலம்-க வாளம் டலம் க அழிஞ்சி
வேர்ப்பட்டை கொடிவேலிவேர்பட்டைவகைக்குபலம்கால கையா

தகராசசாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கு உராமமாட்டித்துவ
ரைப்பிரமாணமமாத்திரைசெய்துகொண்டு தேனிறகொடுக்கச் சகல
காசசல நீங்கும்

காசசலுக்கு இரசமாததிரை

உலாத்இஞ்சி மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இந்துபு கடுகுரோக
ணி இரசபஸ்பம் வகைக்குத்துஞ்சு-க வாளமகழஞ்சி-எ, இவைகளை
எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலுரைத்து மிளகுபிரமாணம் உண்டாசெய்து
ஒருண்டையை அனுபானத்திலிட விரோசனமாகி குளிரகாசசலநீ
கும் பேதி அகிசமாணல் குளிராதவனலுக்கொள்ளவும் மீறினால் பா
லில் அனனமுத கொள்ள நீங்கும்

வேறு

வெள்ளைக்காககண்ணவிறை திரிபலைமிளகு திப்பிலிரசம் கெந்த
கம் வாய விளங்கம் இவைகள் சமமாய் கரிப்பான சாற்றில் ஒருநா
ளரைத்து கழற்காயப்பிரமாணம் உண்டாசெய்து இஞ்சிசாற்றிலிட
காசசல நீங்கும்

கெந்தகம் மிதுகபாகலிலேபும் ஓநிறையாயரைத்துப் பாசிப்பய
றாவு உண்டாசெய்து நாற்பலநிலை உடைத்துப்போட்டு கியாழ
ஞ்செய்து அதில் செ மாததிரையை உரைத்துக்கொடுக்க குளிராத
காசசல நீங்கும்

காசசலுக்கு விங்கமாததிரை

விங்கககழஞ்சி-க, திப்பிலிக்கழஞ்சி 2, ஆவினபாலிலரைத்துப்
பயராவு உண்டாசெய்துகொண்டு உலாந்திஞ்சி கியாழத்திலிட
சகல காசசல நீங்கும்

சாதிவிங்கம் தாளகம் மடுஞ்சிலை வகைக்குவிராகனிலை-க, கா
ட்டு கரணைக்கிழங்கிலாவது சருணைக்கிழங்கிலாவது பொதிந்த சிலை
மணசெய்து, உபடி அமிக்குடபுட்டி போட்டு வேலிப்பருத்தி சாற்றி
லொருநாளரைத்து பாசிப்பயறுபோ லுண்டாசெய்து சுக்கு கியாழத்
தில் ஒருண்டை வீதம்மரத்துவேளை உப்புபுளிதள்ளிக் கெத்து சு-நாள
அலவது எ-ராளில் தலைக்குத் தண்ணீர்விட்டு உப்பு வருத்துக்கூட்டி
சு-நாள தயிலைநாணஞ் செய்வித்து புளிகூட்டிக் கொள்ளவும் மரு
நதின் குணம் அதிகரித்து நின்றால் சிறுகிடைவேறு மிளகு ஓ நிறை
யாய் கியாழஞ்செய்து கூ-போது கொடுக்க மாறும்.

அரத்தநாரீஸ்வரம்

அபபிரமநாகம் வெங்காரம் தாளகம் சாதிலிகம் கலநாரி பே
ரீச்சமடமும் இவைகளை ஓநிறையாயக கொம்புபாக விலைச்சாற்றில்
ஒருநாளாட்டி விலை கட்டி உலாததிக்குகையிலிட்டு சிலலுப்போட்டு
முடிச்சிலைமணசெய்து மணலமறைவிற புடமிட்டு கள்ளிப்பாலிலும்
எருக்கம்பாலிலும் மரைத்துலாததிப் பொடித்துச் சிமிளிலடைத்துக்
கொண்டு பண்ணிடைபறம உடுதண்ணீரிற் கொடுக்க வலது புரத்திற
சுரமவிடும் குளிராததண்ணீரிற் கொடுக்க இடதுபுரத்து சுரமவிடும்

தாளகத்தை சிறுதுண்டுள்ளப வெட்டி கணம்புகுட பத்துத்
பா வைத்து தேசிகோவிட்டு நீற்றியபிசு துணியிலமுடிந்து சுண்ணாம்புத்
தண்ணிகொள்ள தாங்கவைத்து உ-சாமமெரித்துச் சுத்திசெய்த
தாளகம் விராகனிடை சு, புடைவூரல் நீற்றாத கறசுண்ணாம்புகைக்கு
விராகனிடை-அ, இவைகள் முலைப்பாலி விரண்டுசாம மரைத்து
உ-வேளை வெல்லத்திறகொடுத்தது ஆறுநாள உப்புபுளி தள்ளிப் பத்
தியமாயிருந்து அ-நாள ஒம்மகேயத்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்பு வறு
த்து கூட்டவம் சுரம் சுசம் தீரும்

வேறு

சுத்திசெய்தவாளம் நோவாளம் காவிக் கல வகைக்குப்பலம்-க
இதை கவிழ்துமபை நல்லதுமபை பெருங்குருமபை 'இவைகளின்
சாற்றால் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி மிளகுபோலுண்டைசெய்துகொ
ண்டு குளிரசுரத்திற்கு அரைபடி மோரைமுறித்து அந்ததெளிவு சுல
த்திலும் அதிசாரசுரத்திற்கும் சுக்குகிபாழத்திலும் பழஞ்சுரத்திற்கு
பேயப்புடலஞ் சுக்குஞ்சோந்த கிபாழத்திலும் சிலேதம்சா இருமலு
க்கு தேனுந் திப்பிலிப்பொடியுஞ்சோத்து அதிலும் காபசுரத்திற்கு
விலவீவரும் சுக்குஞ்சோந்த கிபாழத்திலும் அஸ்திசுரத்திற்கு பசு
விநெய்யிலும் வாதுசுரத்திற்கு வாதுவடக கிபாழத்திலும் குருகுளி
கை கொடுக்கத்தீரும், நட-நாளைக்கு உப்புபுளி தள்ளவும் பேதி புதி
கரித்தால் ஆமா ஆல இலுப்பை இவைகளின் கொழுந்தை வகைக்
கொருபிடி யறிந்து உ-படி தண்ணியிறபோட்டு உழக்காய் காசசி
கொடுக்க தீங்கும்

தானத்தம் கெந்திரசம் -ருநாங்கிகிழங்கு வெங்காரம்-க, திப
பிலி வாளம் சுக்கு கடுக்காய் கொலி முள்ளி வெள்ளைப்பூண்டு இவை
களை சையாந்தகரைச்சாற்றில் உ-சாமமரைத்து மிளகுப்பிரமாணம்
உண்டைசெய்து ஒருநாளாகு, நட வேளை நட-உண்டை பசுவின்
நெய்யிலிட்டு சுசு-சுரம் தீங்கும்

செ-தாளம் ரசம் கருநாங்கிழைஞ் ஷாந்தம் கடுகுரோகணி யிவைகளை ஓநிறையாய எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்து உளுநதுப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து கற்றுழைமடற் சாற்றிலாவது முலைப் பாலிலாவது ஒருண்டைகொடுக்க நாலு நாழிகையில் சுரமநிற்கும்.

சுரகோடாலி

வெள்ளை பாஷாணம் கௌரி பாஷாணம் சூதம் வகைசகு வீறு கனிடை-சு, இவைகளைக் கக்கினிக் கடிக்கியாழத்தில-உ, சாமமெரித்து ஊமத்தன் சாற்றிலும் கொம்புபாகற் சாற்றிலும் வகைக்கிரண்டுசாம் மரைத்து உளுநதிடைக்கு குளிகைகட்ட சுரமார இளநீர் வெந்நீர் சாடியிலவேளைக்கு ஒருண்டைவீதம் சு-போதுகொடுக்கசகலசுரமும் நீங்கும் சு நாளவரை புளிதளளி உப்புவுவது கூட்டவும்-அ ம நாளில தலைக்கு தண்ணிவிட்டுப் புளி கூட்டவும்

நாலாழுறை சுரத்திற்கு மனோசிலை மாததிரை

மனோசிலை சுக்கு மீளகு திபடிலிழை இவைகள் வகைக்குப் பலம்-சு, துளசிச்சாறு வெள்ளாட்டுக்கோமியம் இவைகளில் வகைக் கொரு சாமமரைத்து மிளகுபோலுண்டைசெய்து சுரத்திற்கு வெந்நீர் லும் சணனிகு குப்பைமேனிச் சாற்றிலும் வாயுவுக்கும் கடுப் புகும் குளிரந்த தண்ணியிலுமிடத்தீரும்

சுரத்திற்குப் பச்சைகாப்பூர் உண்டை,

ரசபஸ்பம் கெந்தகம் பச்சைக்காப்பூர்ம் லவங்கம் சாங்கிகாய நோவாளம் இவைகளை ஓநிறையாய கற்றுழைமபால் வாரத்தரை தது உளுநதுப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சாக கரை கலந்து சாப்பிடச் சகல சுரமும் உடனே நீங்கும்

இரண்டாழுறை மூன்றாழுறை குளிரசுர முதலான

சகல சுரத்திற்கு அஞ்சனம்

இரண்டு சுழஞ்சு சீந்தில் பூவை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றினால் பைபோலரைத்து மணவெட்டி பின்புறத்தில் அப்பிவைத்து விளக்கில் நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பறவைத்து அதைவெங்கலத்தட்டின புறத்திலிட்டு கொஞ்சம் நல்லெண்ணெய்விட்டு இருப்புக் குழலியாற் களிமப்புபோலரைத்துக் கொம்புச் சிமிலடைத்துக்கொண்டு பணவிடை கண்ணிறமீட்டத் தீரும்

சரம குளிரசரம வயிறறுவலி பொருமல முதலான

விபாதி - கு லிரசரம ம த்திரை

திரிகடுகு கடுகாய கடுகுச்சாகணி இடதுப்பு வரசுபறபயங்கை
ககு கழஞ்சு-க, சுததிசெய்த பொருபபருப்பு பூஞ்சு எ, எலுமிச
சும பழச்சுறறலம்மேபோல், டி சிறுசுடைக்கட்டி பிரபாணம்
உண்டைசெய்து வெந்நீரிற் கொடுக்கவும் பேத்யதிகப்படடால் சரக
காராகளுககுப ராலும அன்னமு ரொடுக நிறகும

சுரநேயின் நட்சத்திரங் ளின் பலனறிய

ஆகிரையுச்சாமவாரமுங் கூடின தினத்திலாவது திருவேணமு
மிருச்சிசுனுங்கடின தினத்திலாவது சனிபுங்காரத்தினையுங் கூடின
தினத்திலாவது விசாகமுமவெள்ளியுங்கடின தினத்திலாவது அரே
வதியும புதனுங்கடின தினத்திலாவது காரைண்டால் மரணமரம்

காசசல ரோகப்படலம் முற்றிற்று

சன்னிரோகப் படலம்,



அதாவது சித்தளரோகத்தை வருவித்தலாம்

சன்னிபதினமுன்றின் நாமங்கள்

விருத்தம்

கூறுவேன் தாரதிரிகான அந்தகன தான

குணமானசீதா நான் உருத்திராதன

தேறுவேனசுத்தவிப பிரமைகண்டன

தெளிவானசண்ட குச்சுன் கருணிசாசன்

மீறுவேனவிக்கநாதன் பொருக்கநேத்திரன்

மிதமானபீர்த்தட்டி முருக்கிசாபம்

ஆறுவேனபிரமூப சன்னிபதினமுன்றும்

அப்பனே அகஸ்தியனு மருளிநீரே,

தாரதிரிகன அந்தகன சித்தாநாம உருத்திரதாசும திகதவிபிர
மைகண்டன கண்டகு ஈசம் கருணியாசம் விசாகாசம் பொக்கநேத்
திரம் பிரதத்தட்டி முருக்கநாபம் பிரலாபமமுதலான சன்னிகளதேக
ததி ஸுறபத்திரபாகிந்து

அநாதிய சன்னிகள

செஷ சன்னிகளில் அநதகன சீதாங்கம் கண்டகுச்சம் பொகக
நேத்திரம் அபினியாசம் உருத்திரதா கம்பிராததடி இவைகளை அசா
த்தியமென்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது

அநதசன்னிகளுணம்

அமீகாரமாயச சமங்காயும் மெயவிரைசகும் வாயிராமடியும்விக
கல வாரதி இருமலதாகப் பிரதமை பிரதாபம் வீகதம் நடுககல மா
ராட்டங்காணும் தலாடுகும் சிம்மிடு மவயறெரிபும் பிகற்றும் பல
கிந்தை யுண்டாகும் பத்துதினத்திற் கொலலும்

நி வா த தி

கொடியெலி வா பலமறை வாயவிளங்கம் சுரு திப்பிலிபிராசு
வகைக்கு பலமறை இடாண்டு தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய
கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுக்க அநதசன்னி முதலான
கந சன்னியும் நீங்கும்

கடுக்காய நெல்லிக்காய் தானறிகாயகொத்தமல்லி வாயவிளங்
கம் குருநகொட்டிவோ முதக்ககாச தூதனை இவைகளை வகைக்குப்
பலம் கால வீதமிடித்தது இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு நான்கி
லொன்றாய் வற்றவைத்தது ஐக்காணி அடிக்கடி கொடுத்தாக கொண்
டிருந்தால் தாகம் வாரதி விககல் நீங்கும்

உருஞ்சினொச்சி சித்திரமூலம் சுக்கு பேயப்புடல் மிளகு திப்
பிலிமூலம் செவியம் வகைக்குப்பலம் கால இடித்தது ஒருபடி ஜலத்
திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்தது கொடுக்கநீங்கும்

சீதாங்க சன்னிகளுணம்

உடலநொந்து குளிரும் நடுக்கும் வியாகும் வயிறுபொருமி
பிரைரதுகழியும் தாகம் பிரதாபம் வீகதம் வாரதி அயாவுசோபம்
மூச்சையுண்டாகும் எவதும் நெஞ்சிற் கபயடைசகும் எழுத்துவிழு
ந்து தள்ளாடும் கடு நாளில் மரணம்

நி வா த தி

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகுசுக்குஇல
வமவோ கடுகுரோகணி அவுரிவோ பற்பாடகம் சிறுதேக்கு பேயப்
புடல் வகைக்குப்பலம் கால வீதமிடித்தது ஒருபடி சுத்ததில போட்டு
அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்தது கொடுக்க நீங்கும்

நண்ணுரிவோ விலவவோ முதக்ககாச சடலி ரஞ்சிபபட்டை
பேயப்புடல் செங்கழுநீரக்கிழங்கு பற்பாடகம் பேராழுட்டி சிது

தேககு செவியம் வகைக்குப்பலம்-க, நாலுபடி தண்ணியிறபோட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காறபடிவீத மாறுபோது கொடுக்க நீங்கும்

ஏலம் லங்மகம் சந்தனம் பூசனித்தண்டு சுரைத்தண்டு தூதுளை வோ சுக்கு வகைக்குப்பலம் கால வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற போட்டு அரைக்காறபடியாய வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்

கண்டகூசு சன்னிகுணம்

சரம் கொரோமாயகாயும் உடல் புண்போலுளையும் நடுங்கும் தினவெடுக்கும் தலைவலிக்கும் ரித்திரைகொளளும் தொண்டைநாவு லாந்து முளஞ்ண்டாகி புண்ணாகும்பலவீரல் இரத்தம்வடியும்வயிறு கழிந்துபொருழும் பொய்பித்தறும் தாபசோபப் பிரதாபம் வாந்தி விக்ஷசரம்மூசு இளைப்புநகாணும் கண்ணுநகாதுங் கமழும் எழுந்து அழுது களைத்துவிழும் கக-நாளிற கொலலும்

நிவாத்தி

திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி கடுகுரோகணி ஆடாதோ டைவோ மஞ்சள மரமஞ்சள இவைகளை வகைக்கு காறபலவீதமிடித்து ஒருபடி சலத்திறபோட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்

கடுக்காய் பூ நாயுருவிவோ முததக்காசு நிலவேம்பு சிறுதேக்கு மஞ்சள கடுகுரோகணி கோஷ்டம் கொடிவேலி செவியம் திரிகடுகு நெருங்குமிழ் நெல்லிமுள்ளி தானறிககாய தேவதாரம் பிரமிவசம்பு இவைகளை முனபோற்கியாழஞ்செய்து கொடுத்திப்பிலிபும் நாயுரு வியிலையும் ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்

நொச்சியிலை சந்தனம் பற்பாடகம் கடுகுரோகணி வெட்டிவோ விலாமிசுசுவோ பசுசை காராகரத்தை பாவடடை நன்னாரி கூவிளை முனனை இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு அரைபலவீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிறபோட்டு காறபடியாய வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்

சித்திசூலம் உயிரவோ இலவம் வோதிப்பிலி சுக்கு குங்கிலி ஊம் செவியந் திப்பிலிசூலம் வகைக்குப்பலம் கால வீதிதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணியிறபோட்டு அரைக்காறபடியாய வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்

பொக்கநேத்திர சன்னிககுணம்

உடலமிகக்காயும் விழிபருத்தககாணும் அதிலபனிதுளிபோல
நீர்வடியும் பாவையையனுகும் இருகாதடைகுகும் பொய்பிதறறும் பிர
மைகொள்ளும் விககலதாகம் களைப்புண்டாகும் அ-நாளிறகொன்று
விடும்

நிவாததி

ஆடாதோடை சந்தனம் தூதுவளை சுக்கு இலுப்பை புஷ்பம்
சிறுமுட்டி சிறுவழுதலை முததககாச பற்பாடகம்இவைகளை வகை
க்கு ஒருபலவித்தியித்தது நாலுபடி தண்ணியிறபோட்டு எட்டொன
றாய கியாழஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு காற்படி விகிதம் சு போது
கொடுக்க நீங்கும்

பாதிரிசுக்கு எருக்கமவோ பற்பாடகம் பேயபுடலசித்திரமூலந
திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் காலவீதமித்தது ஒருபடி தண்ணியிறபோ
ட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும் இவைகளு
க்கு இச்சாபத்தியம்

அபினியாச சன்னிககுணம்

மூன்று நாடியும் பட்டபத்திரிதரும் அகோரமாயச சுரங்காயும்
முகநதெளியாயு மினுமினுப்பாயு மிருக்கும் சரீரம் நோகும் நித்தி
ரைதாகம் விராவை புலப்பங்காணும் கன்னமவீங்கும் காதடைக
கும் நாசி கறுக்கும் வாய பேசாது பேசுமுச்சண்டாகும் தொண்
டைகட்டும் க-நாளிற கொல்லும்

பரிகாரம்

வாதமடக்கி நிலவேம்பு சுக்குபசம்பு ஒமம் திப்பிலி பேயபுடல
பற்பாடகம் இவைகளை வகைக்கு காற்பலவித்தியித்தது க-படி நீரிற்
போட்டு அரைக்காற்படியாய கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

வாதமடக்கிவோ கம்மந்திராயவோ தேசாவரம் கோஷ்டம்
சடாமாஞ்சில சீந்திற்கொடி சிறுதேக்கு வெற்றிவோ விலாமிச்சு
வோ இவைகளை முன்போல கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நிவாததியா
கும்

உருத்திர சன்னிககுணம்

சுரங்காயும் உதிலேரும் நாகஞ்விழியும் கறுக்கும் அதிலுமுள்ளு
போலுமிருக்கும் நெஞ்சிற கபங்கட்டி யிருமும் இளைக்கும் தொண்
டைநோவும் ஆகமநடுக்கும் கழுத்தும்நெற்றியும் வியாக்கும் தாகம்

விக்கல கரணம் பிரமைகொள்ளும் அபயமிடும் சிரிப்புடன் போய்
செய்ய வீரம் மும்புது திசைதிறநொலும்

பரிகாரம்

இலகைதயிலை நன்னாள் சீர்திறந்து வெட்டியோ விலாமிச்சம்
வோ பூநாதம் முசுரு முட்டை ஆரோதோடை முகாதகாச சுசுரு
பேய்ப்புடல இவையனை முன்போற கியாழஞ் செயதுகெ ண்டி ஷை
கியாழமுட ிஞ்சிசசா ஓரளாய ஒருபடிசநது அடெலொரு
சம் பிப்பிப்பாலிலும்செப்பிலிவெட்டி புமீசாகத கொடுகாததீரும்
இவைகளுக்கு இச்சாத்தியம்

பீரத்தடிச்சன்னிகுணம்

அகோரமாயச சுவம் பும உடலசீர்தும் நலசுறமும் மதுக
ருசுததாற்போறதிதறும் வயிறுசுழியுட உச்சம் சும் உடுகாசுரு
உலகம் கருக்குட விரியும் சாகுதும் முசுத தாய் தாய்பெரு
முசுச இருமல விக்கல இளைப்புதகை வந்தியுமாலுமீட்டு நளில்
கொல்லும்

பரிகாரம்

பூசனிதானுடு முததகாச சுசுரு சசநதுமாயோ தூதுளவ
காய கண்டசுத்திரி பற்பாடச உலலி சிவமுதலை இலையனை
வகை பொனறுகரு காரிலசிகிதம் இசுதது ஒருபடி தண்ணியிற
போட்டுக்கியாழஞ்செயது ஆறுபோது கொடுக்கதீரும்

அழிஞ்சிபோ சுசுரு சித்திரமும் பேய்ப்புடல மம்மஞ்சளசீந
திறறண்டு வகைசுருபுலம் காலன்கிதமிடிதது ஒருடி தண்ணியிற
போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைதது கொடுக்க நீங்கும்

தாந்தரிச்சன்னிகுணம்

உடலகாயும் பிதறும் பாநிகும் வாதியாகும் உண்ணுவுரை
ண்டு கருத்திருக்கும் வயிறுசுழியும் மட்டறுதினவாகும் காதுகே
ளாது கண்ணில் சலம்வடியும் புக்கநதிமும வழுந்தழுதுசோறும்
இருபத்தஞ்சு நாளிறதீரும்

பரிகாரம்

பிரமிபிலை முந்திரிப்பழம் முததகாச வசம்பு கண்ணீரவிட
டான கிழங்கு கொணறைப்படடை சடுககாய சடுருதோகணிகெல்லி
தானறி சிறுபாட்டி வோபாட்டை பேய்ப்புடல நிலவேம்பு திரி
கடுகு கடிவேலி தேவதாம இவகளை நுழி ஒன்றுகரு காற்பல
விக்கிதமிடிதது வீசம்படி தண்ணியிறபோட்டு காற்படியாயவைத்து
ஆறுபோது கொடுக்க விவாதத்யாகும்.

முதலாக சந்திரன் உலர்ந்த இஞ்சி பற்படகம் விலாமிசக
வோ இவைகள் டைக்கு சலம் மிடித்து வாலுபடி தண்ணீரிற் போ
ட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருந்தால் காலபடி பொரித்து அரிசி
போட்டு கஞ்சிக்கொடுத்து அகற்ற சக மை குங்கிலி ம சாமபிராணி
தேற்றுவரை தகவைவரை தேவராயசாப்பூரம் தேன் இவைகளை ஓர்
நிறையாய் கொடுப்பிறப்பாட்டு புன்கயிடுகத்தீரும்

நெல்லிப் பருப்பு கடுக்காய் நிலவேம்பு பற்பாடகம் கண்டங்கத்
திரி கடுகு ரோகணி கசாயம் உலர்ந்த இஞ்சி திப்பிலிவகைக்குப்
பலம் சில இடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்
வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீருட

சித்தவிப்பிரம் சன்னிசுணம்

உடம்புயிக்கு நது சரங்காயும் வாதபித்தங் கோபித்துப் பித்தரி
மகிமயவரும் அழுதுவிமழம் மிசகசிரிப்புண்டாகும் ஆடுகண்களிக
கும் அடிக்கடி எழுந்து விழும் அழுதுபுரளும் அலரும் அயரும்
விழுங்கும் வந்தபேரை வாஞ்சைபோற்றடவி மகிழும் நெடுமுச்செ
யது கக-நாடசென்றால் தீரும்

நிவாததி,

கடுக்காய் பற்பாடகம் கடுகுரோகணி நிலவேம்பு முந்திரிப்
பழம் திசயதீரம் தண்ணிவிட்டானகிழவரு முததக கரகனென்றைப்
பட்டை பேயப்படுல தேராவரம் இவைகள் நாழியொன்றிறகுதால
பலவிதிதம் பசக்கி ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்
வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இரத்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

முந்திரிப் பழம் பற்பாடகம் நன்னூரிவோ முன்னேவோ விலவ
வோ சந்திரன் லாமிசசமயோ வெட்டிவோ பேர்ச்சமபழம் சகது
திப்பிலி இவைகளை யேனை ஒன்றுக்கு காலபலவிதித்திடித்து உபடி
தண்ணியிற்போட்டு அகற்ற காற்படியாய்வற்றவைத்து கொடுக்கநிவா
ததியாகும்

நொச்சியினை முளளியிலை கொஞ்சங்கேகையிலை வெள்ளுள்ளிதிரி
கடுகு வரைக்கு பலம் கால வீத சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போ
ட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்

தாரதீகசன்னிசுணம்

உடல்சந்துநொந்து உளையும்குததும் காயுமவியாக்கும்நாகும்
தலைவலிக்கும் வாய்ச்சலமயடியும் இருமல்சத்திமயக்கம் ஆரட்டம் உழ

ததி காணுநித்திரை சற்றுமவராது புத்திகிலங்கும் பலவகெடும் ஏழு
நாளில் கொன்றுவிடும்

நிவர்த்தி

பாதிரிவோ உழிரிவோ நொச்சிவோ சித்திரபுலம் கரிப்பான
செந்தொடர்வோ பேயப்புடல் வகைக்குப்பலம் கால விதமிடித்து
ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய வற்றவைத்து கொடுக்கத்
தீரும்

திப்பிலிமுத்தகசாசு பேயப்புடல் உலாந்த இஞ்சி சீரகம் கொ
ததமலலி கூவினமவோ கொட்டகநாதை சீந்தில் இவைகள் முன
போற கியாழஞ்செயது கொடுக்கத் தீரும்

பெருவகை பெருங்குமிழ் விலவம் முண்ணை சிறுமுட்டி பேரா
முட்டி சிறுவழுதலை கண்டவந்ததிரி நெரிஞ்சி பாதிரி இவைகளின
வோ திப்பிலி இந்துப்பு அரத்தை சுக்கு தூதுளை சீந்தில் மஞ்சள்
கோஷ்டம் தேவதாரம் தண்ணிலிடானகிழங்கு குக்கில் வகைக்கி
வேளை ஒன்றுக்கு காலபலவிகித மிடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு
அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுத்து நொச்சி
கருவேப்பிலை குங்கிலியமிவைகளைப் பொடித்துதிரட்டி நாகியிற்புகை
பிடிக்க நிவர்த்தியாகும்

சிறுதேக்கு கடுக்காய் கோஷ்டம் சிறுவழுதலை தேவதாரம் சீந
தில் திப்பிலி இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு காலபலவிதமிடித்து ஒரு
படி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து கொடுத்து
திப்பிலியைநொச்சிசாற்றி லரைத்து கண்ணிலிட்டு சதிரிகடுகு கோஷ
டம் சீரகம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய
வெள்ளாட்டுசலம்விட்டு சிதைத்து நாகியில நசியமிடத்தீரும்

சண்பகபூஷ்பம் கடுகுரோகணி சந்தனம் செந்நாழிரீர்க்கிழங்கு
கோஷ்டம்சுக்கு விலாமிச்சமவோ வெட்டிவோ நன்னூலிவோ பற்பா
டகம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு பலவகால ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு
அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்

இரபல சன்னிகுணம்

உடலநோகும் சுரமகாயும் குளிரும் நடுங்கும் தாக்கிக்கும் விகை
லெடுக்கும் பிதற்றும பேய்போலபேசும் நெஞ்சில் சுபங்குடடி இரு
மும் இளைக்கும் தலைசுழற்றும எழுந்த ஒங்கி நிற்கும் தள்ளாடும்
மாதாமேலாசைகொள்ளும் ஐயோவென்றபயமிடும் பதினாலாமநாள
சென்றால் சவுந்தியப்பாபுவிடும்.

பரிகாரம் நிலவேமபு வட்டகதிப்பி முததககாசு சிறுவழுதலை சிருகாருசோரி கண்டகததிரிவோ சிறுதேக்கு திப்பிவி இறவகளை வேளைஒன்றுக்கு கால, விகிதமிடிதது ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு சைச்சாறபடியாய வற்றவைதது கொடுக்கத்தீரும்

கோங்கிலவம் படடை சங்கமவோ டேராமுட்டி சிறுமுட்டி கொடிவேலிவோ வெறுக்கெகாமபு அதில் திப்பிலிமுலம் வகைக்கு பலம்-கால விகிதமிடிதது ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற படியாய வற்றவைதது கொடுக்க தீரும்

கருநியாசகனனிகுணம்

உடலநோவும் வெதுமபு ம கலைவிரகும் தாதிகும் பொய்பே சுமதலைசுறமும்மாசை வாகதி விககல இருமலகாணுமெரிசூரமும் திடுக்கிடெழுந்திருக்கும் நித்திரைகொள்ளாது கூட நாளிலமீளும்

நி வா த தி

அரத்தை சிறுதேக்கு திரிகடுகு சிறுவழுதலை முததககாசு கடுக்காய கடுகுரோகணி கோஷ்டம் வசம்பு கடுக்காய்ப்பூ தானறிகாய நெலவிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் கால விகிதமிடிதது ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காறபடியாய வற்றவைதது கொடுக்கத்தீரும் இவைவகளைலலாம் இச்சாபத்தியம்

சங்கு சனனிகுணம்

உடலவெதுப்பும் நாவாளும தாதிகும் இருமம் வயிறுபொரு மும் வாகதிபண்ணும் விககலெடுக்கும் இருகாத்தடைக்கும் என்ன சொன்னாலும்பேசாது நித்திரைகொள்ளாது அசுப்பபட்டெழுந்திருக்கும் அமும் காதலபூரும் கோபமாகும் கசு-நாளில சூரணமாகும்

நி வா த தி

நிலவேமபு வெள்ளாளளி சுக்கு கடுகுரோகணி பறபாடகமகலை கெகாமபு கடுக்காய நண்ணிரிவோ தேவதாரம் இவைகளை வேளைஒன்றுக்கு வகைக்குக் காலபலவிகிதமிடிதது ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காறபடியாய வற்றவைதது இடிதது அதில் இஞ்சிகாசம் முலைப்பால் திப்பிலிப்பொடி கூட்டி கொடுக்கத்தீரும்

நி வா த தி

நாககுவெடிகும் விக்கலெடுக்கும் இருமும்நடுங்கும் பித்தறும் நாவுதடிக்கும் நாதலினை அடிக்கடி எழுந்திருக்கும் கஉ-நாளிசென்றால் தீரும்

நி வா த தி

நெருஞ்சிவோ எருக்கமவோ பறபாடகம் முததககாசு திப்பிலி மூலம் சுக்கு வகைக்குப்பலம் கால விகிதமிடிதது ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காறபடியாய வற்றவைதது கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

வாசசனனிகுணம்

உடலகாயும் வியாகும புரந்ம் பயந்தோனறி வெளுக்கும்
இருமும் இளைக்கும் வயிறுபாருமும் கண்சிவக்கும் நாவுகறுக்கும்
இடுப்புக்களையும் குளிர்ச்சி பிறக்கும்

நிவாததி

வாதலெடுத்த சகலசனனி ரோஷத்திற்கும

வாதம் எனபதற்குத் தைலம்

நத்தைச்சூரி கிலுகிலுப்பை வட்டத்துத்தி வேலிப்பருத்திகொ
டுவேலி கைவேலை குப்பைமேனி மாவிலிங்கு முருங்கை உகாயவா
கைஇவைகளின வோப்பபட்டை பூநாகம் முசுறுமுட்டை முததின
வேம்பட்டை வசம்பு வலம்புரிக்காய நாட்டுச்சீரகம் சிறுநத்தை
மிருநாசிங்கி பெருங்காயம் பூண்டு வாலுருவை சவவீரம் வெளிச
சிப்பிசின வகைக்கு விராசனாலை-நாலரை, மூன்றுவருடஞ்சென்ற
முத்தினகோழிகுடல் தாமரைநாலிரத்தம் இவையெல்லாங்கூட்டி
மைபோலரைத்து வேப்பபண்ணையிற்போட்டு காச்சி சிவந்த பத்த
திலவடித்து உளருக்கு ஒரு துட்டெடைகொடுத்ததுமேலிலும் பூசத்
தீரும்

துறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பமபட்டை சிவனவேம்பு பிரமி
துளசி ஆடாதோடை நொச்சி சங்கு கிலுகிலுப்பை சித்திர மூலம்
வேலிப்பருத்தி நத்தைச்சூரி மஞ்சள் சந்தனம் நன்னூரி அதிமதுரம்
கோஷ்டம் இரதுப்பு வசம்பு கடுகுரோஷணி முசுறு முட்டை மர
மஞ்சள் சிறுதேக்கு நல்லபாம்பு சட்டை பூநாகம் கடுக்காய திரி
கடுகு வகைக்கு கழஞ்சு க, இவைகளையிடித்து ஒருபடிநல்லெண்ணை
யிற்போட்டு பதமாபகாச்சி உடம்பிறழேயத்து மாலையில் வேப ம
பட்டை வேதுவிட்டு ஸநானஞ் செய்பத்தீரும்

வேப்பமபட்டை நொச்சி ஆடாதோடை துளசி வேலிப்பரு
த்தி பிரமி வகைக்குச்சாறுபடி-க, கோசலம்படி-அரை, கோஷ்டம்
அரத்தை வசம்பு இரதுப்பு சிறுதேக்கு மரமஞ்சள் சிப்பிலி கற்கட
சிங்கி அதிமதுரம் இவைகளை தக்கையிலைச்சாற்றிலரைத்து ஒருபடி
நல்லெண்ணையிறகூட்டி காய்ச்சிவடித்து உளருக்குகொடுத்தது உடம்
றபி நசியமிட வாசசனனி மாரமாக்ச சனனிதீரும்

பித்தசனனி குணம்

ஐம்புலன்களும் நொந்து புண்போலநோகும் அயரும் பதறி
நடுங்கும் மெய்சுழிகும் புருவநெளிகும் கண்ணுவாயும் கோணும்
கண்கற்றும் மாதரை இச்சிக்கும் பித்தறும் புலம்பும் நகைக்குமவயி
றெறியும் வாயுமிடும் புண்ணாகும் குற்றமும் இச்சாபத்திரம்

பித்ததிய சனனிகுணம்

அடிக்கடி எழுகது ஓடும் உற்றுப்பார்க்கும் தையிற்புரண்டு
வாயவிட்டாலும் சொட்டாவிவிடும் சீலையையுநது கிழித்தெறியும்
ஆடிப்பாடிக்க கைக்கொட்டும்

சுபசனனிகுணம்

துயிலை துணிககு துணிசகாய கிழித்தெரியும் உறுத்திசகேட டாலவசைபேசுமஎதிரததாரமுகத்திலதுடபுவநீமலததையுண னும

பித்தபயித்திய சுபசனனிகுணம் எதகம் எண்பவதிறகம்

சரமவலிப்பு பிடிப்புக்கடகு முசமுசுககைநெய

முசமுசுககைசசாறு குறுணி ஆவிநெயபடி-க, வேபபெண்ணை படி-கால, முசறுமுடடை குமரி சீந்திறறண்டு இவைகளின் சாறு முலைப்பால வகைக்குப்படி-க, வா லுளவையரிசி அதிமதுரதேவதாரம சிறறாததைவெடபாலையரிசி மரமஞ்சளசிமுதேக்குசசசோலம்மிளகு பூநாகம் வெள்ளிசசிப்பிசின் கம்பிப்பசின் சிறறுமுட்டி விலாமிசச வெ டடிவோ சுககு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சி சு-2 இவைகளை வெள ளாட்டுப்பரண் லரைததுப்போட்டு பதமாயகாசசி வடித்து உளஞ்சு குக்கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்தீரும

சிலேதமசனனிகுணம்

நெஞ்சிறகப்பக்கட்டி இரையும் வியாகடும் தோன்றா தெல்லாந தோன்றும் துணைத்தேடும் சலததையும் வெறுக்கும் வறபுறுத்தும் சோறும் மயங்கிடும் ஈவெழுக்கும் மலசலம் வெளிப்பெய்தும்

நிவாததி அமுஞ்சிவோ செவியம் பேராமுட்டி அரததை சுககு கொடுவேலிவோ பூசனிவோ இவைகளை வகைக்குப்பலம் காலவீத மிடித்து ஒருபடி தண்ணியிறபோட்டு அரைக்காறபடியாய வற்ற லவததுக கொடுக்கத்தீரும

சகல சனனிகும பொதுப்பிரயோகம்,

கடுக்காயசிறுகீரை குப்பமேனிபிராய இவைகளினவோ முருங் கைப்படடை வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை ஓரநிறையாய முலைபாலி லரைத்துக்குழப்பி வெடயலில் வைத்துச் சீலையில் வூட்டிப்பிழிந்து உளஞ்சுக்கு கொடுத்தது நாகியில் நசியமிடத்தீரும

சனனி ௧0 க்கும் தயிலம்

வேபபெண்ணை படி-க, விளக்கெண்ணை படி-அரை, நல்லெ ண்ணைபடி-கால, ஒன்றாயக்கலந்து அதில் வெடபூலாதுளசி சனனி நாயகம் வேலிப்பருத்தி அழக்கறநாய கடுகு தைவேளை எருக்கு சிவதை நாரத்தை ஆதண்டை குப்பைமேனி ஈசுரமூலி பிரண்டை நொசசி கொடிவேலி இவைகளின் வோப்பட்டையை அறைத்து வகைக்கொரு எலும்பசசங்காயப் பிரமாணம் அரிதாரம் வெங்காயம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் ஒமட ிராததமலலி கடுகுமிளகு வெள்ளுள்ளி கிராமபு சாதிக்காய வசடபு வெள்ளிசசிப்பிசின் பெருங்காயம் துருசு நோவாளம் அக்கிராகாரம் நீர் வெட்டிமுத்து பூநாகம் வகைக்குக கழஞ்சு-க, இவைக் யரைததுப்போட்டு காசசிவடித்து உடம்பெந் கும் பூசத்தீரும சந்திசனனிகுணம்

உடலவெதும்பும் தலைவலிக்கும் முாசசைகாணும் அடிக்கடி எழுந்திருக்கும் கண் சிவந்திருக்கும் அறிவு மயங்கும்,

நிவாததி

ஆடாதோடையிலே சிவபூசலை தூதுளை நன்னூரிவோ சிறு
முட்டிசுககு - றபாடகம் முததநகாச சந்தனம் இலுப்பைப்பூ வகை
சுகு பலமறை இடித்து இருநாழிநிறபோட்டு உழுகாய காயசிக
கொடுக்கத்தீரும்

மாந்தசன்னிகஞ்ஞம்

உடலகாயம் கைகால் குளிரா சிருசுகும் நாவு கறுத்திருக்கும்
மலங்கடும் நீர்நங்கும் மயக்கங்காணும் தலைமுடும் வலிக்கும்

நிவாததி

வெட்டிவோ விலாமிச்ச சுககு பற்பாடகம் சிறுபேசுகு வகை
குப்பலம் கால் வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணிற்போட்டு அரை
காற்படியாய வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்,

முதவாத சன்னிகஞ்ஞம்

கிண்ணிய புருவத்தில் செவியில் குதலுண்டாகி முகதையம்
வாயைப் பொருபக்கமாற்றித் திரிகிவிடும்

நிவாததி

நொச்சிசாறுபடி அரை தழுகாழை சுழற்கொடி முடக்கொத
தான விழுவெற்றிலை வேப்பருத்தி சங்கு கரிசாலை மேனிவளை இயை
களின்சாறு வேப்பெண்ணை விளக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-க, நல
லெண்ணைபடி அரை சுககுமிளகு திப்பிலிசீரகம் சிறுதேசுகு கறகட
கசிகி அரத்தை கோலம் தேவதாரம் மாஞ்சில சிறுநாகப்பூ சத
குப்பை கடுகுரோகணி மஞ்சள மந்திஷடி வசம்பு இரதாபு கடுக
காய வெடபாலைபரிசி வகைசுகு கழுஞ்ச-க, இவைகளை ஆவினபால
ரைத்து கலக்கி காசசிவடித்து கழுஞ்சவீதம் உள்ளுக்குகொடுத்தது
உடம்பிலுமபூச முகவாத சன்னிக குடலவாதந்தீரும்

சந்தனம் மரமஞ்சள நறசீரகம் சுககு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு
மஞ்சள இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு ஓர் நிறையாயப் பொடித்து வெள
நைச்சிலையில் உருட்டித்திரித்து தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைபிடி
கத்தீரும்

முத்தின் தேவகாயப்பாலில் புளியவிரையின் மற்றுலேப்பொடி
த்துப்போட்டு பிச்சுசுத்து ரவியில் வைத்துத் தயிலத்தைப் பிழிந்தும்
உள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்

அல்லது மேற்படி நெய்யில் ஏருக்கம்புவைப் போட்டு காய்ச்சி
உள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்

வெடிசன்னிகஞ்ஞம்

காதுள்ளே திரண்டெழுந்த கனத்துக்குத்தி வலியை யுண்டா
கிச சேதப்படுமபடி முகத்தைத்திருப்பும்

நிவாததி

கடுககாய இரதாபு திப்பிலி ஓர் நிறையாய வெதுப்பிப்பொடி
த்து திரிகடித்துளைச் சதாவேரிக்கிழங்குச் சாற்றிற்கொடுக்க மலங்

கழியும் அதின்பேரில் திப்பிலிஉள்ளி அதிமதுரம் வெளிச்சிப்பிசின் செவ்வள்ளிககொடி மலசேவி தூதுனிலேர நிலககுழிழ்வா நன்னாசி நாயுருவி பொன்னாவடை நிலவேம்பு மிளகு வகைகுப்பலம் க, அரை தது ஒருபடி வேப்பபெண்ணையிறபோட்டுககாசசி ஒருகாணடி விகிதங கொடுக்கத்தீரும்

சுரணனிக குணம்

தயிலஞ் செய்துககொண்டு தயிருமன்னமும் புதித்திருக்கும் போதும் வயிறு மந்தமாயிருக்கும்போதும் தேசம் லுத்திருக்கும்போதும் மாதரைப்புணர்நதாலும் கடுப்புணர்ச்சியினாலும் சுக்கசனியிற் பிறருக்குப் பிறந்தால் உடம்புநோகும் காயும் சண சிவக்கும் வியாதும் சுருட்டி எழுந்திருக்கும் பிரமையுண்டாகும்

பரிசாரம்

காறட்டி இஞ்சிச்சாற்றை முறித்து வடிகட்டி அகற்குளிகாழலை பபால கூட்டியதில் முகமுடடை பூநாகம் திப்பிலி இவைகளைத் தனித்தனி வெதுப்பிப் பொடித்ததூள் வகைக்கு வீராகனிடை-க, போட்டுச கொடுக்கவும் இரத்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

பூநாகம்ஒருள லுமிச்சங்காயப்பிரமாணாசீரம் வீராகனிடை க, இவைகளை ஆவினபாலாலரைத்து வெந்நீரிலகரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்

பழம்புளி மிளகு சுக்கு வெள்ளுள்ளி கைககுப்பலம்-க இவை களை மைப்பாலரைத்து மூன்று உண்டாசெய்து-ங, வேளை கொடுக்கத்தீரும்

சுபாலசனிக குணம்

பிடரியைத் திருப்பக்கூடாத வலிசாணும் தலையிலுங் காதிலுங் ஈட்டியாறகுத்தினுற போற குத்தும் தினவெடுக்கும்புத்தியைக் கொடுக்கும் திமிரேரும் முகம் மூக்குகண்கிறுத்துக்காட்டும் வியாவை தெப்பு அயாவு சோரந்து நடுக்கும் கைகளில் காதலகாணும்

பரிசாரம்

அரைப்படி வேப்பபெண்ணையி வெள்ளுள்ளி வசம்பு திப்பிலி இவைகளையறைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய பிரமாணம் சுரு கொச்சி நாயவேளை ஊமத்ததுபிராயசமூலம் வகைக்கொரு பாங்காய பிரமாண மரைத்துப்போட்டு பதமாயசாசசி வடித்துக் காலையிற் சிர சிலும் உடம்பிலும் தேயத்து காலையில் அரைப்பட்டு வெந்நீரில் ஸ்நா னஞ்செய்ய சுபாலசனிகதீரும் இவைவெள்ளலா மிச்சாபத்தியம்

புறவீக்கக்குணம்

அடுத்தடுத்தடுத்ததுக்குத்தும் அதிகமாயவிரைக்கும் வியாதும் நாவுத்திமாறும் பற்குட்டும் நெஞ்சடைக்கும் தேகத்தைப் பிறகேவளை ததுத்தளளும்

இரசம்கெந்தம் வெள்ளுள்ளி மிளகு சேங்கொட்டை வகைக்கு பலம் கால ஆவினவெண்ணையிலறைத்து துணியில் கட்டித் தீர்த்தும் கதிரிறகோரத்துத் தீயிறகொருத்த தயிலம் வட்டும் அதில் ஒருசா செடை உள்ளுக்குக்கொடுத்தது மேலிலும் தடவத்தீரும்.

இஞ்சிச்சாறு முலைப்பால தேன இவைகள் சமமாய கலந்து மேறபடி விபாதிசண்டவுடன் கொடுக்கத்தீரும் மிஞ்சினாலுக்கொஞ்ஞம் வேப்பெண்ணையாவது அல்லது மேறபடிதயிலததை சீட்டு கொடுக்கத்தீரும்

கீழ்க்காய நெல்லிச்சாறு கிலுப்பைச்சாறு தேன முலைப்பால இவைகள் நாலாழாக்கு விகிதம்கலந்து அதில் வெள்ளாளுளரி காரகம் சுகருவகைக்குவிராகனிடை-க, அறைத்து கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்

அழிஞ்சிபூ நொச்சிப்படை பலம் ௧0, இடித்து ச-படி நீரிற் போட்டு ௨ரு டியாய வற்றவைத்து அதில் கையாந்தகரைச்சாறுபடி-க, நல்லெண்ணைபடி-க, கூட்டிட்டுகாச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்ததுமேலி லும தடவ நீங்கும்

சனனி கங் -க்கு வலிப்பு உட்குத்து

புறவீச்சுக்குத் தயிலம்

சுக்கு மிளகு ஓமம் வகைக்குப்பலம் ௧, வசம்புபலம் அறை திப் பிலி சேங்கொட்டை வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குப்பலம் ௪, ல வெள்ளாளுளரி பலம் ௪, மயிலிறகுபலம்-௪, தேவகாரம் கழஞ்ச-௩, இவைகளை நன்றாய்ப்பொடித்து நு, படிவேப்பெண்ணையிற்போட்டு பதமாய காச்சிவடித்து ஒரு கரண்டிபளவு புளிதளளி கொடுக்கத்தீரும்

புறபுண்ணை எளவேம்பு ஆமணக்கு இலுப்பை இவைகளின் எண்ணெயை ஒன்றுயக்கலந்து ௪ ம் கெந்தகம் மனோசிலை விவசம் தாளகம் வகைக்குகழஞ்ச-௨, பழங்காடியரைத்துச் சீலையில் ஊட்டி யுலாத்தித்திரித்து கதிரிறகோத்து மேறபடி எண்ணையிற றுவைத்து சுடாததயிலமிற்ககி க சிடை புளாளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும பூசத்தீரும்

அன்பது கோழிமுட்டைததயிலம் ௧௫-பலம்வெள்ளாளுளரியிலெடுத்ததயிலம்வேப்பெண்ணைபடி-௧, பூராகமும, சனனியாசமுஞ்சோத்திறக்கின் குழித்தயிலம்படிஅரைக்கால முருங்கையாட்டை சிவனவேம்புளருக்கம்வோ இம்முன்றுஞ்சோத்திரக்கின்குழித்தயிலம்படிகால இவைகள் ஒன்றுயக்கலந்து அதில் நல்லபாடிபுணடம் வசம்புவகை பொடித்துப்போட்டு பதமாய காச்சிவடித்து காசிடை உள்ளுக்கு கொடுத்து பதைப்புகள் தோன்றும் போடத்தீரும்

உட்குத்து புறவீச்சு உடம்புக்குத்து உடம்புக்கடுப்புக்கும்

சாவாக வாதத்திற்குத் தயிலம்

நல்லெண்ணை ஆவினைய விளக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை இலுப்பைவகைக்குப்படி-௧, பெருமாததுவோ நண்ணரி வெள்ளாளுருக்கம்வோ அழிஞ்சிலவோ இவைகளின்பட்டை வெள்ளாளுளரி வசம்புமிளகுமஞ்சள வகைக்கு பலம்-௨, அரைத்து பதத்தில் வடித்து ஒருகரண்டிகொடுத்து நெக்கிகைத்துணியிறசுருட்டிப் புகைபிடிக்கத்தீரும்

சனனிதோஷம் வாதத்திற்குச் சூடிநீர்

குருஞ்சுவை முருங்கைப்பட்டை வகாயப்பட்டை தழுதாழை
நொச்சி பேய்புடல் குப்பைமேனி பெருமரத்தாற்பட்டை தைவேளை
கவுழம்பை தகரைவோ சிறுரகத்தை சககு சதகுப்பை அகராகாரம்
வாயவிளங்கம் திப்பிலி செவியம் சுறுநாஞ்சோரி வாலமிளகு மூம்
இவைகள் வகைக்குகாற்பலவீதமிடித்தநாலுபடிதண்ணியிறபோட்டு
எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருக்கி அதில் லிங்கமாததிரையையுரை
த்து கொடுக்கத்தீரும்

தனுவாதம் பறவீக்க இசிவுவாதம் பற்கிடடல் சனனிகுரு

மேற்பூசுந் தயிலம்

இரசம் அரிதாரம் எலிப்பாறபாஷாணம் சாதிலிங்கம் சிங்கிரா
வீக்கிழங்கு மலேசிலை நெருங்கம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் காடியி
லறைத்துத் துணியிலிவூட்டி உலாத்தி வேப்பெண்ணையிற சுடாதத்
திலமிற்ககி உடம்பிறபூசினாளுககு சுடாடசர் செருதூர்ங் கொடுக்கத்
தீரும்

பிடருவலி புறவீக்ககருணம்

தலைகனககும் பிடரிவலிககும் உடலிறகுத்தும் திமிரமயக்கம்
உகிலைகாணும்

நல்லெண்ணை ஆவிரெய வேப்பெண்ணை சிறுமுணைக்கெண்ணை
வகைக்குப்படி அரை இவைகளை ஒன்றாய்கலந்து அதிலந்ததைச்சூரி
நாயுருவி சத்திசாரணை கொடுவேலி வீழிஆதண்டை வெளவேல எரு
ககு தூதுளை முல்லை ஈசுரமூலி விலவம் சேவனாகிழங்கு நன்னரி ஓரி
லைத் தாமரை இவைளினவோ புங்குகொட்டை உளனி முததக்காச
யகைச்சுப்பலம்-க மஞ்சள் வசம்புசுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுகுரோ
கணி மூம்மெவங்காரம் நெருங்கம் நோவாளம் கோஷ்டம் அதிமதூரம்
பூசாநகரைநெல்லி வெளிச்சிப்பிசின வகைக்கு கழஞ்சு-க இவைகளை
அரைத்துப்போட்டுக் காயச்சிவடித்து உடம்பிறபூச மாலையில் வேப்ப
மப்பட்டைக் கியாழம்வைத்து வேதுவிட்டு வாதத்தீரும்

உட்குணத்தின்குணம்

உடம்புகாபும் வீபாக்குமபற்கிடடும் தேகம்விரைத்தும் உளளே
குத்தும் நாவாட்சி காணும் தாக்கிகும் வாய்கிழமோகும் சத்தத்
துடன் பரியும் அன்னடாதுதிசெல்லாது

அரைப்படி கடுகையிடித்து ஒருதுணியிறகட்டி வேப்பெண்ணை
யிறறுவைத்து நெருப்பில் வெதுப்பிக் தயிலத்தைப்பிழிந்து உச்சி
பிடை கழுத்தாடி பொருத்து முதலான இடங்களிறபோட்டு காதி
லும் நாசியிலுடவிட்டு மேற்படிப்போட்டணத்தை மேற்படி ஸ்தானம்
களில் ஒத்தனஞ்செய் உட்குத்துப் புறவீச்சுநதீரும் இவைகளெல்
லாம் இச்சாபத்தியம்

உட்குத்து புறவீச்சுக்கு

குப்பைமேனி பொன்னாவரை சிறுபுளாடி இவைகளை ஓர் நிலை
யாய் வேப்பிலையில் உப்புபோட்டு இடித்துப்பிழிந்த சாற்றலரைத்து

ஒரு எலுமிச்சங்காயங்வு பிரமாணம் நானொன்றுக்கு மூன்றுவிசை கொடுக்கத்தீரும

மேற்படி விபாதிக்குமேறபூசுததயிலம்

நாபுநவி போரடையு னைதேனை குமபைமேனி வேலிபருகதி நரிபு - அவிருகையிலேலி புனலமுருங்கை சுதநீசாரணைவீழிசினன வேம்பு வாதமடக்கிவொசசி இவைகளினவோ கரிப்பான சன்னிநாய கம் முடக்கொத்தான இவை மூலம் வகைக்குப்பலம் கால விகிதமிடி தது அரைப்படி வேப்பெண்ணையிறபோட்டு சுக்கு மிளகு ஒமம் திப பில் வெளிச்சிப்பிசின மரமஞ்சளகஸ்தூரிமஞ்சள தேவதாரம் வட்டபு வலம்புரிக்காய மனோசிலேஅரி தாரமகெந்தகம் ஊசிக்காரதமவகைக்கு விராகனிடை-க, வெள்ளா ரளிபலம்-சு, பூநாகம் ஒருஎலுமிச்சங்காய பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு மெழு துபதமாய காயச்சுவடித்து உடம்பிறறடவி கா திலவிட்டு பஞ்சாலடைத்துவைக்கத்தீரும

உட்குத்துப்புறவீச்சு அடைப்பு இருமலஇளைப்புக்கு

முருங்கைவோப்பாட்டைசாறு வள்ளிச்சாறுவோ இவைகளைஓர் கிறையாய ஒன்றுயக்கலந்து அதிலதிப்பிலிபும் இருதுப்பும் வெதுப்பிப் பொடித்ததூள் வகை விராகனிடை-க போட்டுக்கலந்து கொடுக்கத் தீரும

சன்னிவலிப்பு இசிப்புக்குத்ததயிலம்

தாளகம்பலம்-சு மனோசிலைகளரி வகைக்குப்பலம்-சு, சவவீரம் நீர் வெடியுப்பு கலனுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்குப்பலம்வை இவைக ளை சுத்திசெய்து மஞ்சட சருவாலாட்டி விலைதட்டி வலாததி கொடுக்க சன்னி வலிப்புத்தீரும

மாணீலிகக்காய்புனல்முருங்கக்காய விளாவோடு சசிவே எரு ககமவோ சென்னகரம்பட்டை மாசமடக்கிவோ ருவாப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-சு, மயிறுலிபலம்-உ, எ டுப்பழமகு துணி இவை களை வெல்லாமிடித்து ஒருபாண்டத்திலிட்டு அதிலவேப்பெண்ணை புங்கெண்ணை வவளெண்ணை வகைக்குட்டி அரைத்துப்பூர் மேலமுடி வாபில பத்துசசிலைமணசெய்து பாளைத்தூறில்-சு எ ன்மரிட்டுகல் ம வைத்து புக்கேபோகாமல் சத்துவாயில் முன்போற் சிலைமணசெய்து சட்ட மாய குழித்ததயிலமிறக்கி யுடம்பிறபூசுத்ததீரும

சன்னி + கு மேறபூசுக்கததயிலம்

வெள்ளைப்பூண்டு-உ, வசம்பு-உ, எலிப்பாற் பாவாணம் விராக னிடை-உ, நீரிற்சோத்து வேப்பெண்ணையிற சுடாததயிலமிறக்கி உட லெங்கு தடவத்தீரும

வசம்பு உள்ளி டுக்காய சாரணைவோ மணநாகம் இவைகளை ஓர் கிறையாய வேப்பெண்ணையிற காய்ச்சி கொஞ்சம் உள்ளுக்கு கொடுத்து மெலிதூ தடவத்தீரும.

சனனி கங்-ககும் வரதம் எ-ககும் தேற்குடல்

விஷமுஷ்டித தயிலம்

எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணை பாலநெய் சிறுமண்க கெண்ணை வகைக்கு பதக்கு அழககஞ்ஞ ரொச்சிவாதை புளி மாவிவககு தழுதாழை குன்றிமணி தழற்கொடி முண்ணை சிறுமண்ககு இவைகளினிலை எருக்கமஞ்ஞ இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முருங்கப்படை கொட்டிகளளி இவைகளின்சாறு வகைக்கு குறுணி ஒரு பாண்டத்திலிட்டு ஏலம் சந்தனம் சதகுப்பை தகரம் மதுரம் இரதுப்பு கொடு வேலி திபிலி அரத்தை இலவங்கம் தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சில் எட்டிவினை விராலிவோ வகைக்குப் பலம் சு, இடித்துப் போட்டுப் பதமாயக காச்சிவடி தது உடம்பிறை-வத தீரும

சனனி வலிப்பு சயித்தியம் வாதகுலைக்கு
அஞ்செண்ணை தயிலம்

வேப்பெண்ணைபடிசால் புங்கெண்ணை குறுககெண்ணை புண்ணை எண்ணை இலுப்பெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாயக கலந்து அதில் சவவீரம் விராகனிலை இரண்டறை குடன் விராகனிலை-சு, பொடித்துப் போட்டு ஒருசாமம் மைப்பாலரைத்துக் கொள்ளவும்-உ, கோழிமுடையை சுடதண்ணிற்போட்டு அவித்துத் தோல வெடித்தவுடன் எடுத்தது மஞ்சடகருவை ஒருசட்டியிற் போட்டு கருகுமபடி இரும்பு கரண்டியிலினைடி தயிலத்தைபிழிந்து கொள்ளவும் அப்பால் ஷே கோழிமுடையைத் தோலுகளையும் ஒருபிடி நீர் வடிகட்டிக்கொள்ளவும் அப்பால் இம்மூவகைகளையும் ஒன்றாயக கலந்து சீசாவிலைதது வைத்துக்கொண்டு ஒருகாசிலை ஆறு போது கொடுத்தது மேற்படி எண்ணையைக் கையில்தொட்டு நெருப்பில் வெதுப்பித் தேச்செவகும் முறுக்கித்தடவிவரவும் புளிபுகையிலை கரப்பன பதாரததம் நீகசவும் சிமிலிலம்மட்டுந்தடவினை பத்தியமிலலை

சனனி வலிப்புதோஷம் மடசவாதம் நரமபு கதிநிவா தம்
வாபுவுக்கு விஷமுஷ்டித தயிலம்

எட்டிப்பழச்சாறுபடி-அ, முருங்கைவோ வேலிப்பருத்தி எலுமிச்சம்பழம் சிறுமண்ககிலை வெதுப்படக்கி புளி பிலை வுகாயிலை இஞ்சிமருதோன்றிசங்குகுப்பி மாதமடவகி முடகக்கோத்தான இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-ச, அகிமதுரம் கோஷ்டம் வெள்ளுள்ளி தேவதாரம் வசம்பு இரதுப்பு கொடிவேலிவோசதகுப்பை மூம் திரி கடுகு கடுக்காய வகைக்குப்பலம்ரை இவைகளை மேற்படி சாரிலரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால்-ச, நெய்ப்படி-உ, சிறுமண்ககெண்ணைபடி-ச நல்லெண்ணைபடி-அ, ஒன்றாயககலந்து எரித்துப்பதத்தில் வடித்து மேலிறகூசத்தீரும.

கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள வசம்பு மூம் மனோசிலை வெள்ளைப்பாஷாணம் கெவுரிபாஷாணம் உ கெந்தகமவீரம் இவைகளை மட்ட

கன்னிடால் விட்டரைத்து பின்பு லேவடெண்ணையில் அரைத்துவெள்ளைத் தண்ணியில் ஊட்டிச் சுடா தமிழிசைக்கி ஒருகாசுடைஉளஞ்சூக்குக கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்தீரும் புகையிலை கள்ளவும்

சன்னிசரத்திற்கு மதுராந்திகையிலும்

அதிமதுரம் போப்பம்பட்டை விராலிக் கோல வேட்டைத்தின் திராயத்தோ ஊமகதின்கோ குன்றிலோ மேனிச் சுவா இவையுபய வகைக்கு விரகனிடையே, ஆடம்பரம் சாற்றிவந்தது ஒருபடி நல்லெண்ணையிற்போட்டு பசுமையா; பச்சியடிக்கூ உளஞ்சூக்குக கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்தீரும்

மருகசாலைப்பலத்தின் விரையிலிருக்கிற பிச்சு ஒருபடியு பிரமாணமெழுத்து வெள்ளைச்சாரணை வெள்ளைவெற்றிலை இவைகளைக் கசக்கிச்சாறு சிழிந்து இதில் அந்தப்பிச்சையுரைத்துக் கண்ணிறப்போடத்தீரும்

சககுமிளகு திப்பிலிக்குக்காய் தானிக்காய் பெருங்காயம் சமன கூட்டி எலுமிச்சம் பழச்சாறு அரைத்துக் கயிறுசெய்துவெந நீரிலாவது நெச்சியிலைச் சாற்றிலாவது வுரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்

விவகம் பெருங்காயம் திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓரிறைபாய வெற்றிலைமேனி சத்திச்சாரணை எலுமிச்சம்பழம் இக்கூர்தோஷத்திற்கு முலைப்பாலிலாவது மேற்படி சாறுள்ளி வெதிர்வது விவரத்துப்போடத்தீரும்

கிரிசுக்கு வெள்ளைக்காககண்ணவோ இவைகள்சமமாய முலைப்பாலுரைத்துக் கயிறுசெய்து வெற்றிலைச்சாற்றி வுரைத்துக் கண்ணிறமீட்டச் சன்னிப்பய விஷம் ஒட்டும்

சககு கடுக்காய் திப்பிலி சாதிக்காய் வாய்விளங்கம் சாரணைவோ காசிக்கட்டி மனோசிலை துத்தம் மிளகு தேற்றுவோ வகைக்கு விரகனிடையே, மேற்படி இருவகைவோகளை பாலிலிசைத்துச் சத்திசெய்து கொத்து எலுமிச்சம்பழம் குப்பைமேனி கையாந்தகரை இவைகளின் சாற்றில் மைப்போலரைத்துக் கயிறுசெய்து கொண்டு சன்னிச்சோஷம்நெத்திரவாயுவுக்கு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் பூதம் பசாசு விஷத்திற்குத் கண்ணீரிலும் அலுவது குப்பைமேனிச்சாற்றிலும் வெள்ளைமுத்திற்கு முலைப்பாலிலும் வுரைத்துப்போடத்தீரும்

திப்பிலி துருசு துத்தம் கிராப்புசுக்கு திப்பிலிமுலம் புறவெச்சமுகுதகல்வெண்மலா கோழிவெண்மல வேனிலோ சாரடைவோ சாதிலிவகம் வகைக்கு கழஞ்சு உசத்திச்சயத் செம்பு அரப்பொடி கழஞ்சு-கஉ, இவைகளை எலுமிச்சம்பழம் மேனி துமபைவெற்றிலை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கு ஒருஜாமமிடித்துக் கயிறுசெய்து சன்னி-கஉ-க்கு விஷத்திற்கும்மேனிச்சாற்றிலாவது வெற்றிலை சாற

நிலாவது முருங்கைப்பூச்சாற்றிலாவது வலிப்புக்கு இஞ்சிச்சாற்றிலாவது பித்தப் பிச்சுற்றலுக்கு துமபைச் சாற்றிலாவது வுரைத்துக் கண்ணில தீட்டத்தீரும்

புங்கு சங்குபுடல அந்நதி மேயப்பிரங்கு பேயச்சுரை காலை நிலை மகிழ்புலலாமணக்கு மிளகு நோவாளம் இவைகளினவிததுகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வெள்ளாட்டுப்பாலிலும் ஆட்டுக்கயிறு செய்து வெற்றிலைச் சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிடச்சுண்ணி குமாச்சண்டன வலிப்பு மயக்கம் வீஷம் பேச்சுரம் பயித்தியமதீரும்

திப்பிலி இரதுப்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஆவினவெண்ணையிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்

மேற்கொல்லிய கலிககங் கண்ணுல சுண்ணவந்து கடுப்புக் கண்டால சீராகதைப்பொடித்துக் கற்றமுஞ்சொற்றில் போட்டுப்பிசைந்து துணியிலிழுத்து கண்ணில பிழிபத்தீரும் கண்ணில வேதனையானால் கயிருஞ்சோரும் வைத்துக்கூட்டவும்

சுண்ணிவலிப்புக்கு ஆக்கிராண்ட

எருமு - டைச் சாமபலில் எருக்கம்பாலே ஏழுதடவை பிச்சி யுலாக்கி அச்சம், காலிலொன்று மிளகை வறுத்துப்பொடித்துக்கூட்டி நாசியிலிறைத்த தீரும்

சுண்ணிவாதத்திற்கு ஒத்தணம்

கொப்பரைத்தேங்காய் ௫, வெள்ளைப்பூண்டு ௨, வேப்பமுத்துப்பு அரை இவைகளை ஒன்றாகயிடித்துப் பொட்டணங்கட்டி வேப்பெண்ணையை கொடுக்கவைத்து அதில் அந்தப்பொட்டணத்தைத்து வெப்பக்குடனெடலா தீயநீர்மும் ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்

ராணம் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு மஞ்சள எருக்கம்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாயவறுத்து துணியிலிழுத்து கூட்டுடன் ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்

சுண்ணிக்குப்புச்ச

அரிதாரம் குங்கிலியம் சாதிவிங்கம் நவாச்சாரம் மிளகு கருஞ்சீரகம் காரகோலரிசி சாப்பிராணி வங்குக்கு வீராகனிடை-க் இவைகளைக் குப்பைமேனிச் சாற்றிலரைத்துச் சீலையூட்டித் திரித்து வேப்பெண்ணையிற் றுவைத்துக் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் புண்க் பிடிக்கத்தீரும்

சுண்ணி தலைவலிப்புக்குப்புக்க

பெருங்காயம் மூம் சுககு சாப்பிராணி மிளகு தாரம் சிறு ரத்தை முற்றாருப்புசீரகமலிங்கம் இவைகளொன்றையாப் எருக்கம்பாலிலரைத்துத் துணியிறட்டவி திரிபுருட்டி நாசியிற் புண்க் பிடிச்சத்தீரும் சுண்ணிதினமூன்றிற்கும் புறவீச்சு உளவீச்சுதீரும் விங்கமாததிரை,

துருசு பொரிகாரம் துதகம் வங்குக்கு கிரிவீராகனிடை இவைகள் எருக்கம்பால் விட்டும் ரத்து எட்டுவீராகனிடை விங்கத்தைக் கவசஞ்செய்து அதினைமேல் கரிதுப்பை நோற்படி பாலைவைத்துத்

கவசஞ்செய்து அப்பால புறமுண்ணை யறைத்துக் கவசஞ்செய்து உலாததி இரண்டுபடி மணலுக்கு மத்தியில் வைத்து எட்டெருவில் புடம்போடவும் இரதப்படி மூன்றுதபா புடம்போட்டுக்கவசமநீக்கி விங்கத்தை தோலத்திறகழுவி அதினுடனே சுத்திசெய்து பெரித்த வெங்காரம் விராகனிடை ஒன்றுக்கடடிமுலைப்பாலிலுறைத்து ஒரு சுண்டைக்காயப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டுஇஞ்சிசாற்றில் ஒருண்டைவீதம் ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

சன்னி பதினமூன்றுக்கும் விஷசன்னிகுணம் தோஷத்திற்கும் கெவுரிமாததிரை

சுத்திசெய்த கெவுரிபூரமகஞ்சாகோரைக்கிழங்கு விராகனிடைக், எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் இஞ்சிசாற்றில் நாலு சாமமும் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமமும் மறைத்துக்கொடுக்க சன்னி பதினமூன்றுக்கும் விஷசன்னி தோஷத்திற்கு அகற்குரிய அனுபாவங்களிடத்தீரும்

சீதசன்னிகு அறிவாநந வயிரமாத்திரை.

வெங்காரம் அப்பறபம் அரிதாரம் கருவாகபறபம் வெள்ளை வெங்கறபம் இரஞ்சாதிவிநா தாமபரபறபம் இவைகள் ஓர் நிறையாய்திரிபலைக்கியாழத்தி லு-ச-சாமம் டடி உலாத்திககுப்பிபிறபோட்டுத் தீபங்கள் போல மூணுசாமம் எரித்துக் கலவத்திறகொட்டி ஒரு சாமம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து அனுபாவத்தில் ஒரு உண்டைவீதம் கொடுக்கத்தீரும்

கண்பஞ்சச சன்னிகு மாத்திரை

கெந்தகம் குதபறபம் வெங்காரம் வெள்ளவங்கபறபம் கருவங்க பறபம் விங்கம் இவைகள் ஏராளமாய்த திரிபலைக்கியாழத்தி லரைத்துலாத்திக குப்பிலடைத்து ஒருசாமமெரித்து ஆற்றிக்கலவத்திலிட்டு வெள்ளாட்டு பித்தாலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து இஞ்சிசாற்றில் கொடுக்கவும்

சன்னிமுதலானதற்கு ஆனந்தவயிரவம்

நாவிக் கிழங்கு குதமமனோசிலை கெந்தகம் ஜாதிவிங்கம் வெங்காரம் இவைகள் சமமாய் நியப்பப்பழச்சாற்றிலரைத்துச்சிறுப்பறளவு உண்டைசெய்து சன்னிகு முலைப்பாலிலும் குளிரகரத்திற்கு இஞ்சிசாற்றிலும் கொடுக்கத்தீரும்

சன்னி தலைவலிகு மாத்திரை

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் அசமதாசந திப்பிலி கிராமபு வசவாசி அதிவிடையம் மனோசிலை பெருங்காயம் அதிமதுரம் வாயவிளங்கம் வேராகொம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் கழ்ச்சிக்கிசாற்றில் மைபோலரைத்துக்குன்றிபோலுண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றில் ஒரு உண்டை கொடுக்கச் சன்னிதீரும் ரொச்சிசாற்றிலிட தலைவலி தீரும்.

மிருததுவாதசன்னி முதலான வாதசன்னிகடகு மாததிறை

முத்து அதிமதுரா பவளமகலைகொம்பு திரிகடுகுமுந்நீரிகைப் பழம் தாமபிரபஸம் திரிபலை வசம்பு பூநாகம் லிங்கம் முசுறுமுட்டை கோரோசனை ருத்திராட்சம் நல்லபாம்பு பூசணம் இரசபற்பம் கரு நாவிக்கிழங்கு கருங்குங்கிலியம் வெள்ளை குங்கிலியம்சூடன் பூலாவேப படடைசெஞ்சந்தனம் வெளிச்சிடபிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகள் முட்டைத்தயில்ததிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது ஒரு உண்டையை உரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

சன்னி பதினமூன்றிற்கும் ஆனந்த வயிரவன

இரசபற்பம் சொரணபற்பம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க சங்கு கெந்தகம் முத்து வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, வெங்காரம் கழஞ்சு ஆரை கொடு வேலிவோச கியாழத்தில் கஉ-நாள் விடாமலரைத்து உண்டைசெய்து நிழலிலுலாததி ஒருபாண்டத்திற்குமுணிஉபபிட்டு அதின் மத்தியில வைத்து மேலும் குறுணிஉபபும்போட்டு நாலுசாமமெரித்து நன்றாய ஆறினபின் எடுத்து நாலு குன்றியிடை பற்பமும் பத்தமிழைக்கும் பத்துத்திப்பிலியையும் வெதுப்பிப்பெயிடித்ததூறும் அரைக்கார்படி இஞ்சி சுரத்தில மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்,

சன்னி பதினமூன்றுக்கும் மாததிறை

காரதகம்சூதம் கெந்தகம்சூதம் செம்புப்பற்பம் லிங்கமவகைக் குப்பலம்-க0, பெருங்காயம்பலம்-க0 வெள்ளஞ்ஞிபலம்-க, இவைகளைச் சூமரிச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டிக் குப்பியிலடைத்து வாயை மரக்காலால் மூடி வலுவாய்ச் சீலைமணசெய்து உரையேய வைத்து முததியும் மூன்றுநாளெரித்து ஐந்தாம் நாளைச் செந்தூரமாயிருக்கு அதில் திப்பிலிமூலம் சாதிப்பத்திரி மெது ரோகணி வகைக்குப் பலம் காரவீதிக் கடி வெண்குருகுலாட்டிக் குன்றிபோற் குளிக்கை செய்து முள்ளிச்சாற்றில் கொடுக்க சந்தி பதினமூன்றுநீரும்

சந்தி சுரதோஷத்திற்கு இரசம் நதூரம்

வாலீரசம் கழஞ்சு ஏழும் கெந்தகம் கழஞ்சு பத்தும ஒன்றாய்த தெரிந்தித்து ஏழுசீலை மணசெய்ததற் குப்பியிற் பாதவரைப்போட்டு மரக்காலால் மூடி ஒருசட்டியில் சூற்றற்கடை மணல்கொட்டி அதன் மேற் கும்பிவைத்துக் கழுத்துவரை மணல்கொட்டி மூடி முததியம் சு-சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதிலபண்ணிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிடத் தீரும்

சுதல சன்னிசுரம் தோஷம் வடிப்புஇளப்பு

இலைக்கு பூபதி மாததிறை

லோகம் காரதம் தாமபிரகம் அப்பிசகம் வெள்ளி சொரணம் வங்கம் வெண்கலம் பித்தனை இவைகளின் பற்பங்கள் ஓர் நிரையாய்க்

குமரிச சாற்றிலுமநாலுசாமமாட்டி நிழலிலுநாததி முனபோரு குப்
பிககேற்றி உட- ராடமெரிதது தீயாற்றியெடுத்து வைகதுகொண்டு
திரிகடுகுப் பொடியும் கேணுகூட்டி மததிகது அகில மீனங்கை
வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

உருட்டி இளநீர் சாகுநா பால தயிர் மோர் கூட்டிப் பதரியு
வகாளளலாம உப்புபுளி தளளவும்

காககை வறிப்புக் குணம்

பித்தம் சீரமெனவும் பாயநது சித்தம் லக்கிப் பிரதிகிணை
யற்று மயங்கி காககை உதட்டைநாசியப் பிழியை புருவத்தைச்
சோதகிழுத்து வலிப்புக்கண்டு அவையங்கள் வரறி கூல வகைகீழே
தளளும் வாயில வெண்ணுரை சளளும் மேற்கவாசம் வரகு

நிவாததி

காட்டாமணக்கு பிரமி நிலவா நக நெரிசி ஆடாநோண்டசு
கனகுப்பி வெள்ளறுகு ஆவியகநி முடர்கொத்தான முசுமசுக்க
பொடுதலைபுளியிலைகருகெச்சிவ்வை வின்னிலைசாறு எது கி ப மாம
நெல்லிக்காய் இஞ்சி இவைகளின் சாறு வரைக்குபட்டி 41 பிள
திப்பிலிசெவிம சிதூரமுலமே - சாவரமாரசிராமஅச த ச ராய
வளங்கம் கொத்தமலவி அதிமதரம் கேஷ்டம் சசுத்ரம் தம
சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள வகைக்கு விராகனிடம், கிட்டம் அசு
பொடி பூண்டு கடுக்காய் வகைக்குபபலம், வேப்பம் 10 லம் உ
சாதிகரம் கிராமபு விராகனிடம் உ சாதியத்திரி விராகனிடம்
அரைத்துப்போட்டு சாய்ச்சிக் குறுகிவருகிற சாயத்தில சாசகரை
விராகனிடம் மூப்பது தேனாடி அரை கூடவட்டுக்கிண்டி வேகியம்
செய்து கொட்டைப்பாகு பிரமாணம் ஒரு மண்டலம் இருபேர்து
தேனில அனுபாணம் பண்ணிகொள்ளத் தீரும்

நல்லெண்ணெய்-க, எலுமிச்சம் பழச்சாறு குறுணிபாண்டத்
திலவிட்டு எரித்து நீர்வற்றி வருடப்பொழுது பூநாகம் ஒருதேங்காய்ப்
பிரமாணம் கூடப்போட்டு பூவாருப்பொழுது வேப்பம்விரையாரு
ப்பு குங்குலியம் மஞ்சள கம்பிப்பிசின் கொன்றைப்பிசின் வகைக்கு
விராகனிடம் மூன்று பொடித்துபோட்டு உளளுகுசு வகைநிறை
கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்தீரும்

காளிசப ததிரி சிறுநாகப்பூ சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் சடுகு
ரோகணி கடுகுலும் தேவாரம்ஆனை கதிப்பிலி அதிவிடையம் வகைக்
குப்பலம் 30, இவைகளைக்குழித்தலைம் இறக்கி உளளுக்குக்கரண்டி
நிறை கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்தீரும்

முந்திரியாழம் பேரீச்சம்பழம் பொன்முசுடடைவோ முசுமசு
ககை வோ பேயடபுடல இலுபகைப்பூ சமண்கூட்டி இதற்கு நல்லி
லொன்று நேராளம் கெந்தகம் அரிசாரம் ஓர் நிறையாய் சோதது
வலிபன் பித்திலும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் அடைத்துக் குண

றியின - வுண் நடசெயது நோனைஒன்றுக்கு ஒரு வுண்டை தேனிலா வது சீனிலாவது கொடுக்கத்தீரும்.

காட்டுகாததை அறுத்து இரகு நாலகுடல் தலைபோக்கி வயி றறைக்கிறி சுக்கு மிளகு சோகம் கலவப்படி இஃதப்படி பொட்டிவப்படி இவைகளை மிகக்கரு விரைநினை - உ பொட்டித்து ஷெ காக்கத்தின் வயிற்றில் உய்த்துத் தெத்தது ஒருபடி சராய்க்கிற போட்டு வெந்த பின்பு பருந்தவை மெய்குது மையேர் ஹைத்து பாக்களவு ஏழநாளு ண்ணத்தீரும் உப்படி புளிதளளவும்

குதிரை வலுப்பின் குணம்

கண்ணும புருவமும் கதித்திருக்கும், காலும் கையும் ஒருபக்க கத்திருத்தி வலிப்புக்கண்ணும், வாயில் பெண்ணுறை தளளும் விழி கண்ணைப்பார்த்து நிற்கும், அவயவங்கள் தீப்போற்காந்தும், உடல் பட்டபட்டது நடுக்கும், நெஞ்சிற கப்பகட்டும

பரிசாரம் வெங்காரம் உள்ளி நோவாளம் மிளகு சுக்கு திப்பிலி கடுகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் வெந்தயம் கெந்தகம் வசம்பு வெளிச ள்பிப்பிசின் சீனிசகாரம் அசமதாக்கம் துருக்கச்செந்தாரம் குதிரவாலி அவிரி குநாது நொச்சி ஆடாதோடை குருநொட்டி முருங்கை தூதுளையோ வேலசாரடை கொடுவேலி இவைகளின் வோபட்டை வகைக்குப்பலம் காலவீதமிட்கது ஒருபடி வேப்பெண்ணைமீற போ டடுவடித்து வுளளுக்கு ஒருகாசுடை கொடுத்தது மேலிலுமபூசத்தீரும்

சுக்கு மிளகு திப்பிலி இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி நோவாளப்பரு ப்பு வசம்பு இவைகள் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஊர வைத்து அடியைத் தர வயிற்செயது ஷெ சாற்றிலுறைத்துக் கண்ணி லிட குருகரவலிப்பு சுகநிவாத வலிப்புத்தீரும்

குமரகண்ட வலிப்பின் குணம்

கண்ணும் வாயும் கோணும் காலும் கையும் ஒருபக்கம் விட்டு விட்டுவலி கொடுக்கு, சுவையையும் தலைவலிக்கும், எமக்கோட்டால் ரொம்ப நெருப்பிததும், மூச்சைக்காணும்

பரிசாரம் பொன்முசுட்டைவோ கத்திசெய்த நோவாளப்பரு ப்பு இரகம் வெந்தகம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் கிலவயிலை சாற்றால் ரைத்து மிளகுசீரமாரணம் புநட்டி நிழலிலுலாததிகொண்டு மிளகு தக்காளிசாற்றில் கெடுக்கத்தீரும்

நுநுண்ட வலிப்பின் குணம்

வாயால் மண்ணைக்கவறு நுரைதளளும், விழிவிட்டுஞ்சோந்து நடட்டாய் நிற்கு துள்ளதுள்ள வலிக்கும், தோள் மார வலிக்கட டிசு சுருக்கு மிகும், சோக்கம் துயரம் மிகும்

பரிசாரம் மூச்சுவினாததம் வேப்பெண்ணை நல்லெண்ணை வகை க்குப்படி - வ, பெருங்காயம் ஆனைத்திப்பிலி கலமத குருசாணி ஓமம் புனை, நெண்டி அழிஞ்சிலை நொச்சிவோ தித்திக்கத்திரிப்பழம் இவை

கள ஓநிறையாய்ச சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வுளஞ்சூக கொடுத்து மேலிலும் பூசுதீரும

உடகுத்து புறவீச்சு காககைவலிப்பு குமரகாண்டன முயல்
கண்டன குதிரைவலிப்பு முதலான வலிப்பு
களுக்கும் சன்னிடகும் தைலம்

சுக்கு கழஞ்சு-ச சிதைத்து ச படி தண்ணியிற்போட்டுக் காற படியாய்வற்றவைத்து அதில் இஞ்சி சாறுபடிகால், அண்டத்தைலம் வெள்ளுள்ளி தைலம் வேப்பெண்ணை வகைக்கு படிகால், மயிற்பீலி ஆசாததுள் பூராகம் கீழ்க்காய நெல்லிவோ வகைக்கு கழஞ்சு-ச, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உளஞ்சூககொடுத்தது மேலிலும்பூசி காதிலடைத்து நாசியிலுமநசியமிட ஷெவியாதிகள்நீங்கும்

காயம் வுள்ளி வசம்பு தாரம் செவ்விச்சாரம் கரியபவளம் மஞ்சள் சித்திரமூலம் மாவிளிகப்பட்டைவாகைப்பட்டை பெருமாதது பட்டை சிறு குறிஞ்சாவோ எருக்கமவோ புங்கமவோ முருங்கைவோ மலலிகைவோ சதுரக்கள்ளிவோ மரமஞ்சள் நெய்யரிசிப்பால் வகைக்குப் பலம் காலவீதமிழ்த்து இரண்டுபடி அஞ்செண்ணையிற்போட்டு அண்டத்தைலம் படி அரைக்கால் கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற்பூசு மேற்படி வியாதிகள் நீங்குப

மேற்படி வியாதிகட்கு ஸீயம்

அவ்ரி வசம்பு வுள்ளி இவைகள் ஒன்றாய்ச சிதைத்து நாசியில் நசியஞ் செய்ய மேற்படி வியாதிகள் மாறும்

ஒட்டை பலம்-உ, கழற்சிப்பருப்பு பலம்-க, கடுக்காய்பலம் அறை, எள்ளுபலம் அறை, இவைகளை யறைத்துக் கழற்சிப்பிரமாணம் வேப்பெண்ணையிலாவது கொடுத்து பத்தியம் வெந்நீரும் அன்னமுங் கொடுக்கநீங்கும்

காககைவலிப்பு முயல்வலிப்பு குமரகண்டவலிப்பு முகவாதசன்னி

தோஷம் விடகுத்து புறவீச்சுவாதம் வாயுபாரிவாய பங்க

வாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் அண்டவாதம் மண்டைக

குத்து வலி பீனிசத்திறகு

நல்லெண்ணை சிறுமணக்கெண்ணை இலுப்பையெண்ணை வேப்பெண்ணை புங்கெண்ணை வகைக்குப்படி இரண்டு தழுதாழை காட்டாமணக்கு நாயுருவீ தைவேளை குப்பைமேனி மாவிளக்கு வேம்பு புங்கு வெண்ணைசுசி தூதுளை கண்டங்கத்திரி குருநது கருவாசை சங்கு கொடுவேலக்கடம்பு சடச்சிரண்டு அவ்ரி மருக்கடரை எருக்கு புளமுருங்கை வெள்ளைசசாரடை மருதோனறி காட்டுமலலிகை ஊமத்து உத்தாமணிகழற்கொடியிளகரணை கிருகுகள்ளி குமிழ்அழுககரு பிரப்பங்கிழங்கு குன்றிஎட்டி வெட்பாலகைடம்புசுநசி இலுப்பைமேற்புலுருவீ ஆயில் இவைகளின்வோ வகைக்குப் பலம் பத்துஇவைகளை இடித்து அமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்

படி-சு, பெரும் பூசினிகராயச்சாறு ச, ஒன்றாயக்கலந்ததில் திப
பிலிமூலம் ஆனைத்திப்பிலிமூலம் அரததைதாணிசபத்திரி சுககுண்ட
திப்பிலி குராசாணி மூலம் கருஞ்சீரம் கிராமபு குக்கில சதகுபபை
கலிராஞ்சிப்பழம் சிறுதேக்கு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி இஞ்சி
தெளிச்சப்பிசின சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில வகை குப்பலம் அறை
வீதமவெள்ளாட்டு நீரில அரைத்துப்போட்டு மயிலிறகுபலம் அரை
கூடப்போட்டு எரித்துப்பத்ததில் சாத்திலிகம் ஸதூரி புகைபூரல
வகைக்குக்கமுஞ்ச-உ, வேதித்துப்பொடித்து ஆண்டததயிலம் வெள
ளுள்ளி ததயிலம் முசுறமுட்டைததயிலம் வகைக்குப்படி காலவிட்டு
விரவி ஒருநாசிடைவீதம் உளளுக்குங்கொடுத்தது மேலிலும் பூசத்
தீரும் புளிபுசையிலைதள்ளவும் உப்புவறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளவும்
குழந்தைகளுக்குக் காணும் வாய்வு குமரகண்ட

வலிப்புக்கு எண்ணை

ஒருபடி வேப்பெண்ணையிற நெய்க்கொட்டான பழம் மயிலிற
குவெள்ளுள்ளி வசம்பு வகைக்குப்பலம்-க, தட்டிப்போட்டுக்க, சசி
வடித்து உளளுக்குங்கொடுத்தது மேலிலும்பூசத்தீரும்
சன்னிரோகப் படலம் முற்றிற்று

மூலரோகப் படலம்.

அதாவது ஆசனவழியால்கனலேதி துவாரப்பட்டுஒன்பதுவித
மான மூலத்தைபும் பறபல விபாதிபையடும் பிறப்பித்தலாம்,

மூலம்வருங் காரணம்

காயத்திலமூலம் கண்டவிதங்கேளு
பாயொத்ததிபுனம் பரிந்தேயடக்கினும்
மாயைய்யகக மலத்தையடக்கினும்
ஒயிறற்குண்டலிக குனபுகும்வாயுவே
மூலத்தின் விபரம்

உளமூலம் பிறமூலம் இரத்தமூலஞ்சீழ்மூலம் மூலபாண்டுமுனை
மூலம் வாத்தித்த சிலேதம்மூலம்

உளமூலக்குணம்

அபானத்தூள தசைபோல வளரந்திருக்கும் மலத்தை யிறுசு
கும் மந்திரிக்கும் இரத்தம் மலத்திலவிழும் இடையில் வயிறுவலிக
குழ புலங்கெடுந் தேகம் வரனும்

நிவாததி

நனனூரி முக்காவேளை சீரா செங்கழுநீர் வேரிலைத்தாமரை
மருள்காட்டுக்கரண வெருதங்கிழங்கு இவைகளின் கிழங்குவகைசு
குப்பலம் மூன்று மிளகு திப்பிலி நற்சீரகம் அக்கிராரம் அகமதாக்க
கருஞ்சீரகம் ஏலம் இலவங்கட் வாயவிளங்கம் கொத்தமல்லி குரா
சாணிரோமம் வகைக்குவிராகனிடை-சு, சாதிககாயகிராமபு வகை

க்கு விராகனிடையே, சாதிபத்திரிவிராகனிடையே, லலங்கப்பட்டையே, பல்லமையே, இவைகளையிடத்ததுசுரணஞ்செய்துகொண்டு நேரமொன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபோது-கூட, நாள்கொள்ள உளமூலங்கிராணி மூலங்குடிபுரத்திரும் பத்தியங்கைப்புளியுந் தள்ளவும்

திப்பிலிபல்லமகால அரைததுஅரைக்காறட்டி தே. துமைமாவிற கலந்து திருக்குள்ளி யை நறுக்கி ஒருபாண்டத்திறபோட்டு இரண்டு படிதண்ணீரவிட்டு மேடுகட்டி அதினமேல் ஷே மாவைவைத்துப் பிட்டவித்து நல்லெண்ணெயும் வெல்லமுங்கலந்து ஏழுநாள சாப்பிடத்திரும்

முள்ளிவோ பிரண்டையோ கற்றழைவோ கடுக்கைய சுகரு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை யோர் நிறையாய அரைத்து புளித்தமோரிற் கரைத்துக் கொடுக்கத்திரும்

பிறமூலக்குணம்

அஸ்தியில் அனலேறி பலனவாழ்ந்தத்திறபோற் சதைவளாதது உளமுமுமுமுமாயிருக்கும் அபாணங் கடுக்கும் தினவெடுக்கும் உதிரம் விழும்

நிவாததி

காட்டுக்கரணை நிலைப்புனை புளியமடல் வெருக்கிழங்கு மணிப்பிரண்டை அப்பைக்கோவை அழகுகற மருள் இவைகளின கிழங்கு வகைக்குப்பல்லம்-ஓ, சித்திரமூலம் பல்லம்-உ, மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் அசமதாகம் கடுகுரோகணி இரத்தப்புகலுப்பு பொட்டி லுப்பு வளையலுப்பு கருஞ்சேகம் காந்தம் அநிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு ஒமம்வகைக்குவிராகனிடையே, பெருங்காயம் விராகனிடையே-சாதிக்காய கிராமப்பு வகைக்கு விராகனிடையே-உ, சாதிபத்திரிவிராகனிடையே-க, வெள்ளைப்பூண்டுபல்லம்-க, இவைகளையிடத்ததுசுரணஞ் செய்துகொண்டு வேளை பொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இரு நேரமும் அரைமண்டலம் கொள்ளப் பிறமூல முளைகளையும் சீல மூலவாயுந்திரும் பத்தியங்கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்

சீழ்மூலத்தின குணம்

தேகத்திற் அகனியதிகரித்தால் அடிவயிறு நொந்து புண்ணு கிச்சீழ்த்தோன்றி மலக்துடன் சிறுத்திரங்கும் அபாணங்கெடுக்கும் மயக்கங்காணும்வாயு அதிகரிக்கும்

வேறு

மலமகழியும்போது அபாணமெரிந்து சீதமும் இரத்தமும்விழும் நாபியைச்சுற்றி வலிக்கும்

நிவாததி

ஆவினநெய் படி அரை சென்னம்பூச்சாறு படி-அரை ஒன்று யக்கலந்து அதில் மாதுளத்தோடு மருட்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக் கிழங்கு கறிகாணைக்கிழங்கு செங்கத்தகாரிபட்டை ஆவாரம்பட்டை புளிப்பினைத்தோல ஆவாரையரிசி இவைகளுக்குப் பராக்குமவகை

க்கு ஒரு எலுமிச்சைவகையப்பிரமாணம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் நற் சீரகம் விளாம்பிசின் காசுக்கட்டிவாலமிளகு வகைக்குவிராகனிடை-சு, ஏலம் விராகனிடை-சு, லவங்கப்பட்டைபலம்-சு, கிராமபு ஜாதிக் காப வகைக்கு விராகனிடை-சு, ஏலம் விராகனிடை-உ, சாதிப்பத் திரி விராகனிடை-சு, இவைகள் ஆவீனபாலிலரைத்துப் போட்டுச் சாகுகரைபலம்-சு, ஒன்றாயக்கலந்துலேகியஞ்செய்து நாழிகையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாகுப் பிரமாணமிருந்து எட்டுநாள்கொள்ள இரத்தமூலஞ்சீழ்மூலங்கடுப்பு வாய்வுதீரும் பத்திபன கையுளி தள்ளவும்

நாளுளி பலம்-நீ, சிறு அறிந்துபன்றிரெய்நிற பொறித்து நூநாள கொடுக்கச் சீழ்மூலந்தீரும்

காரொளஞ் சூக்கு திப்பிலி சுக்கு வகைக்குப்பலம்-சு, இவைகள் வெதுபாசெழுண்ணீர்த்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் இருபோது நூ நாள்கொடுக்கச் சீழ்மூலந்தீரும்

இரத்தமூலக்குணம்

தொப்புளைச்சுற்றி வயிறுவலித்து நொந்து ரத்தமவிழும் மூலம் வெளியிறறளும் மலஞ்சிக்கும் அடிவயறு யிறைபுங் கைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிருமபும் அன்னஞ்செல்லாது உடல் வெளுத்து வறறும் அபானங்கடுத்தெரிபும் வெப்புதோன்றும்

இரத்தமூலப் பாணடுக்குணம்

பித்தம் உடம்பெருகும் பாயதலால் தேகம்வெளுத்து ஊதும் மந்தம் இரத்தம் உருண்டு திரண்டு வயிற்றில் தங்கி பித்தாபோல் மிக விழும் தொப்புளைச்சுற்றி வலிகாணும் மேலமூச்சு இளைப்புநாம அடிவயறு இரையும் மலஞ்சிக்கும் அன்னஞ்செல்லாது கைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிருமபுமிதை இரத்தமூலபாணடுன்னுஞ்சொல் லப்படும்

கையாரதக்கரை பொடுதலை புனியிலை நீர்முள்ளி நொச்சி முசு முசுகை முடக்கொத்தான சங்கககுப்பிரமி நெல்லிக்காய் காட்டு மல்லிகை எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி கால் ஒன்றாயக்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு திப்பிலி செவ்வம் தேசர் வரம் அசுமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தம்மலி நற்சீரகம் காரதம் அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை-நீ அரப்பொடிசிடம் வகைக்கு விராகனிடை-சு, பேலம் கோஷ்டம் குராசாணி மூலம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-நீ, சாபத்திரி விராகனிடை-சு, லவங்கப் பட்டை கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-சு, அறைத்துப்போட்டு குறுகி வரும்போது ஆவிரெய்தேன வகைக்குப்படி கால் சாகுகரைபலம்-நீ இவைகள்கூட்டி லேகியஞ் செய்துகொண்டு வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாகுப்பிரமாணம் மிரண்டுவேளையும் தேனில் மத்தித் துகுகொள்ள இரத்தமூலம் மூலபாணடு பித்தபாணடு விஷபாணடு காமாலைகுணம் வாய்வுதீரும் பத்திபன்கையு புளிப்பு தள்ளவும்

ஈருளளிச்சாறு ஆவினபால் வகைககுப்படி அரை ஆவினெய படிசால் அதிமதுரம்பலம்-க, இவைகளொன்றாயக கலந்து அதில மேற்படி பாலவிட்டதைத்துப்போட்டு பதமாயக்காச்சி நாழியொன றிறகு ஒருகரணடிவிகிதம் இரண்டு நாழியும் ௫-நாள் சாப்பிட சீழ மூலம் இரத்தமூலநதீரும் பததியம் உப்புபுளி தளளவும

திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓர் நிரையாகச சூரணித்து அதற்குநிகர வெலுனம்சசாககரையும் முந்திரிப் பழமுங்குட்டி ஆவினெய விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாகக் கு பிரமாணம் இரண்டு நாழியும் ௫-நாள் கொடுக்கத்தீரும்

நாயுருவியிலையைக் கொட்டைப்பாகங்களவுஅரைத்து நல்லெண்ணையிறகுழைத்து இருநேரம் எ-நாள் கொடுக்கத்தீரும் இவவிரண்மே இச்சாபததியம்

காஷ்டபஞ் தைத்து சாற்படி சாறுபிழிந்து இதில விலாமிச்சம் பாசகாவு அரைத்துப்போட்டு கொடுக்க இரத்தக்கடுப்பு உடனே தீரும்

ஒரு பீங்கானில பெண்சாக்கரை பலம் அரை ஆவினெயபடி மங்காணி எலும்புச்சம்பலூர் சாற்படி அரைவீச்சம்விட்டு மெழுகாகும் வரை பளிங்குத்தாலறைத்து ஒரு கொட்டைப்பாகக் கு பிரமாணஞ் சாப்பிட இரத்தம் வீழுதல் தீரும்

பிரண்டை கொழுந்தை யரைத்து நல்லெண்ணையிற குழப்பி யுண்ணத்தீரும்

சுககுதிப்பிலி ஒமம் தேசாவரம் அதிவிடையம் காயம் பெரிய காரம் கோஷ்டம் சாதிககாய கிராமபு இரதுப்பு குராசாணி வேரம்ம, வெந்தியம் விலாமிச்சம் வசம்பு சுட்டசாமபல ஆபின்வகைக்கு விராகனிடை-உ, காட்டுக்கரணை கறிககரணை புளிக்கரணை வெருகந கிழங்கு மருள்கொடிவேலி இவைகளின கிழங்கு வகைககுப்பலம்-௩ வெள்ளுள்ளிபலம்-க, இடித்து சூரணஞ்செய்துஒருசட்டியில் அரைப் படி ஆவினபாலும் அரைப்படி ஈருளளிச்சாறும் கலந்துவிட்டு வேடு சுட்டி அதினமேல மேற்படி சூரணத்தைவைத்து பிட்டவித்து உலா ததி அதில்குருப்புக்கட்டி பலம்-க, சுட்டிவைத்துக்கொண்டு தேனிலாவது திரிகடிவீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

மூல முளைக்கு,

சுத்திசெய்த கருவங்கம்பலம் கால் இரதம் விராகனெடை-2, ஒன்றாய்உருக்கிக்குஞ்சுபொரித்த அண்டத்தோல சவவுபோக்கிவிராகனிடை-எ, கூடச்சேத்துப் பொடித்து ஒரு குகையிலிட்டுச் சிலலு பொட்டு அஞ்சசீலைண்ணெய்து உலையிலவைத்து அழுகுணி ஆர விட்டெடுத்தா சண்ணமாகும் அநதச்சண்ணம் விராகனிடை-ச, எருமைப்பச்சப்பால் புரைகுறறிக கடைந்தவெண்ணை விராகனெடை-௩, கூட்டிக்கொட்டிப்போலரைத்துச் சிமிளில வைத்துக்கொ

ண்டு பிறமூலமுளையில இரண்டுநாள தடவ கரைந்துவிடும் உள்மூலத் தை வெளியிலிருந்து சற்றுக்கீறி மேற்படிகளிம்பைச் சாடையாய் தடவ முளை அற்றுவிடும் அடபால தயிருஞ்சோறும் கட்டவும்

மிருதாசிங்கி விராகனிடை-20, சீனிசகிரப விராகனிடை-க0 ஒன்றுயப்பொடித்துக் கவசத்திற்போட்டு அதினவாயில் தூநீர்போகக் சீசாவைத்துச்சீலைமண வலுவாய்செய்து கிராவகமிரக்கி கோழி யிரகிற தொட்டு மூலமுளையிலதவி எருமைத்தயிறும் சோறுமவை ததுக்கட்ட ௩-நாள அல்லதுஎழுநாளில் விழுந்துபோகும்

கழுதைநீரில் பூநீரைககரைத்து அதில வெள்ளைப் பாஷாணத் தைத்தோலாந்திரங் டி எரிந்து எடுத்தது இருமடி கரண்டியில் வைத்து வெள்ளெருக்கம்பாலேச சுருக்குக்கொடுத்து இரண்டு ஒலைகனம் போல சுட்டியினபேரில் பிடித்தபினயெடுத்து பழுத்து எதிராதபின கொடிகளளி சுட்டசாமபலை இரண்டுபடி ஒருசுட்டியிற கொட்டி அதின் மத்தியிற சுட்டிபைவைத்து மேற்சுட்டி கொண்டு மூடி சீலை மண்செய்து காடாக்கினியாய உ-சாமமஎரித்து அறவிட்டுக்கப்ப பருமாமும் அதிலஇரண்டுபாசி பயிற்றிடை ஆவின வெண்ணெயில ௩ போது கொள்ள மூலமுளைப் பவுத்திரந்திரும் இச்சாபத்திடம்

பூமதாளம் மனோசிலைகாரமகலநா வகைக்குப்பலம்-௧, இவை களைக் கொடிகளளிபாலால ஒருநாளாட்டிக் குகையிலவைத்துச் சீலைமண்செய்து குக்குட்டமபோட்டு ஆறினபின எடுத்தது ஆவின பால களிப்பால கற்றும்பால எலுமிச்சம்பழச்சாறு கரிப்பாண சாறு இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாடம் ௨ தூதுள்ளகாயபோல உண்டாசெய்து உலாத்தி நாழியொன்ற கொருண்டை விகிதம் சீனியிலவைத்து மண்டலங்கொள்ள உ லும முளையும் அற்றுப் போகும்

எருக்கம்மருசெடுத்தது கயறுதிரித்து அதன்மேலசெங்கொட் டடப்போது தடவி மூலமுளை ௨) சுட்டிவைக்க வோஅற்று விழுந்த வுடன் நெடுச்சியிலைவக்கி ஒத்தணஞ்செய்து தயிருஞ்சோறுமவைத் துக்கட்ட நீங்கும்,

எருமைக்கொம்பை செதுக்கி குகையிலிட்டு ஊதிககரித்து ஆவினவெண்ணெயிலவைத்து மூளமுளையில ௩-நாள பூசிவைக்கவேறு அற்றுவிடும் பிரண்டையும் மாவினிகியிலையும் வெதுப்பி ஒத்த ணஞ்செய்யத்தீரும்

பூசகவோ புலலுருமைவுலாததிச சீரணித்து திரிகடிப்பிரமா ணம் ௩-நாளகொள்ள மூலமுளைவெளியிலவரும் வந்தவுடன்நீர்போ க்கின எருமைத்தயிரை மூலத்திலாறுநாளகட்டவோகழிந்துபோம்

வேப்பமுத்தின் பருப்பு ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்துச் சற்றேவெதுப்பி பிலைத்தடி ௩-நாளகட்ட பழுவீழும் வோ கரைபும்.

பேயப்பிராககவிறை துருசு கொடிவேலி வோப்பபட்டை வகைக
கொருபணியைட எலுமிச்சமபழச்சாற்றல அரைதது ஆவினெண்ணையிற் குழைத்து வேரில் ௩-நாள தடவ ஸ்ரானஞ்செயப வோ
கறையும்

செங்கோடுவேலியோ மஞ்சள் பொன்னரிதாரம் சமன்பொடி
செயது வேரிற்றடவக கறையும்

எருக்கம்பட்டை வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் ௨ மைபோல
ரைதது நாழிபொன்றிறகு ஒரு பாகளவு மேதித்தயிரில் ௫-நாள
கொடுக்க முனாவோ அடியோடு அறுவழிமும்

வெடிசுண்ணாப்பு துருசுவகைக்கு விராகனிட-௨, ஆவினெய
விட்டரைத்து வேரில் முணுந் தடவி ௪-நாள ஆரண்டயிலையக
காடியிலரைத்துக்கழுவகதீரும்

பொரிச்சரம் வெங்காரம்சவுக்காரம் சமமாய் எலுமிச்சமபழச்
சாற்றலரைத்து அபான வேரிற்றடவக கரைத்துபோகும் சாமந்த
விட்டை அனலிறுவிப புண்பிடிக்கவு

முள்ளங்கிழங்கும் பிண்ணாக்குக்கீரையும் அவித்துக்கதினதுவற
அபானவோ விழுந்தபோகும்

பழப மாங்கொட்டைப்பருப்பு பலம்-௪, மணத்தக்காரிச சாற்
றல அரைத்துலாதிச சூரணித்துப்பாசளவு எருமைத்தயிர் தண
னீரில் ௬-நாளகொடுக்க அபானகரைந்துவிழும் நீர்போல நெ
ருப்பையும் பாம்புச்சட்டையும்யெடுத்துநெருப்பிறுவிப புகைபிடி
க்கவும்

முத்தெருக்கஞ்செவி அபானம் சுக்குமிளகு திப்பிலிழம்மவிலா
மிச்சம் வகைக்குப்பலம் ௧ சூரணித்துப்பாகளவு இருபோது ௭-
நாள வெநீரில் உள்குக்குக்கொடுத்து மேற்படி எருக்கம்பாலில்
மைபோலரைத்து அபானவேரிற்றடவ விழுந்தபோகும்

கௌரிபாஷாணத்தையம் சுண்ணாம்பையும் ஓரிறையாய் மத
தித்து நாளென்றிறகு ௩-தடவி வேரிற்றச்சுவேர கரைத்துபோகும்
விளக்கெண்ணையில் துணியைநனைத்துப்போட பெரிசு ல இரத்தம்
வடிதலமாறும் அதின்பேரில் வேப்பம்பட்டை ஒதியம்பட்டையை
தட்டி நல்லெண்ணையிலெரித்து புண்ணினமேற போட ததீரும்

பெருங்காயம் படுகாரம் தேனகாய் கொட்டாங்குச்சிக் கரிவோ
றிறையாய் எலுமிச்சமபழச் சாற்றில் மைபோலரைத்துலாதி அப
பால மேற்படி கொட்டாங்குச்சியைத் தாற்கொழம்புபோலரைத்து
அபானவேரிற்றச்சு ௩-தினத்திற கரைத்து போகும்.

மைகொன்றைக் கொழுந்தில் விளக்கெண்ணை தெளித்துவைத்
துத் துணியில் வைத்து ஒத்தனைஞ்செயதுஇளஞ்சூடாயிருக்கிறபத்த
தில் வைத்துக்கட்ட வேர்க்குக்கும்.

ஆவாரங்கொழுநகையும் அதுதோற்செயதாலும் வேர்நுக்கும் கடுப்பு தீரும்

ஆவாரங்கொழுநது பூட்டடை அறுகமமோ இவைகள் யோ நிறையாயிழுவலாததிடுதது சூரணமபண்ணிகொண்டுதிரிகடி பபிரமாணம் ஆவினநெய்யில் மண்டலங்கொள்ள உள் அபானவோ கறைநதுபோம் இச்சாபத்தியம்

ஆகாசதாமரை இலையால் உலாததிப பெரிதது வடிகட்டின தூளும் கருநுருவை யரிசிமாயும் ஒன்றாகக்கலந்து பிட்டவிதது நல வெண்ணையிட்டுப்பிசைநது உளங்குக்கு கொடுத்தது மாதுளங்கொழுந தை காடியில் வைத்ததுகட்ட வேர் அறுவழிமும்

வட்டததுத்தி இலையுத தண்ணீர்விட்டு நனரூபபிசைநது பிழிநது அதில நலவெண்ணையாவது ஆவினநெய்யாவது விட்டுக்கல க்கி கூ-நாள்கொடுக்க வேர்வழிமும்

எருமைத்தயிரும் நீரப்பூலாஇலையைஅறைததுகலக்கி கூ-நாள கொடுக்க முலாமுளை கரைநதுவழிமும்

புளியங்கொட்டையின் மேற்றேயிலையை எலுமிச்சங்காயப் பிர மாணமரைத்து ஆவினபாலில் ஐந்துநாள கொடுக்கத்தீரும்

கலமத்ததை ஆவின வெண்ணையாலரைத்து விரலிறறவிப பவு னிவாயிறறவி மூலமுளை நீராய கரைநதுவழிமும்

சகலமூலத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்

கொடுவேலி மிளகரணை கொஞ்சி சரககொன்றை மாஇலைகளின் வோப்பட்டை சுக்கு முதக்ககாச கடுக்காய கடுக்காயப்பூபுளியாரை சிறறத்தை குறதும்பூ சாதிக்காய பிரண்டை இவைவெல்லாமலுலா ததி இடித்துச சூரணிதது அதற்கு நிகா சீனிகூட்டி மண்டலங்கொ ள்ள தீரம்

முப்பிரண்டை காரதக்கைக்கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு காட்டுக் கருணைக்கிழங்கு சித்திசூலம் அமிரதவளளிக்கிழங்கு நிலைப்பனைக் கிழங்கு மாதுளவோ அப்பைக்கிழங்கு இவைகளை பாலில்வித்துச சத்தி வகைக்குப்பலம் அறை கோவை முசமுசக்கைஆல் அததி அரக மணம்பிரண்டை அகத்திமணித்தக்காளி மாதுளவோஇவைகளின் விதது வகைக்குப்பலம் அறை கிராமபு சாதித்ததிரி காயம் தக்கோ லம் மாசக்காய அதிவிடம் ஒமம் திரிகடுகுசீரகம் வாலுஞவையரிசி அபின முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் அரத்தை வகைக்கு விராக னிடை அறை யிவைகளை வெதுப்பிப பொடித்துக்கொண்டு ஒரு சட்டியில் இரண்டு படியாய்விட்டு சாககரை கறகண்டு வகைக்குப் பலா-ச பொடித்துப்போட்டுப்பாருசெயது அதில மேற்படி சூரண ததை தூவிக்விணடி நெய்யடி-கால், கூட்டிட்டுக் கிணடி லேகியஞ்செ யதுக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் லேகியத்தில் ஒரு விராகனிடைபவளபறபம் வைத்துச்சாப்பிட்டுச சுடுதண்ணீர்குடிக்க இரத்தப்படி கூச-நாள சாப்பிடத்தீரும்

கற்றாழஞ்சூரகு முததககாசு கருணைக்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு சூரகு சித்திரமூலம் மருடகிழங்கு தாண்டை கொணறைப்படடை புனியமடற்கிழங்கு காட்செக்கருணைக்கிழங்கு இவைகளுையோரிறையாய்ப் பாலிலவிறதுலாததி இடிததுச சூரணஞ்செய்து சாகக்கரைக்கலந்து ஒருமண்டலம் கொள்ளத்தீரும்,

சடம்பு நொச்சி பரிததிகளளி இவைகளின் இலைகளைச் சமமாக இடித்து ச-படி சலத்திறபோட்டு மூடி சீலைமணசெய்து மேலசட்டியிறு வாய்பிட்டுத் துணியாலடைத்து பாதிதண்ணீர் வற்றினதின பீரில் துவாரத்தின் அடப்பையெடுத்தது அதினவழியாய் ஆவியைப் பவனவாயிற்பிடிக்க சகலமுநதீரும்

காட்டுக்கரணை கிரககரணை பிரண்டை கொடுவேலி எருக்கு புனியமடல் மருள் இவைகளின்கிழங்குவகைக்குப்பலம்-க, உலாததி சூரணஞ்செய்து தேனிலபாக்களவு 2-வேளை எ-நாள்கொடுக்கதீரும்,

கறுப்புக் கம்பினியைச் சுட்டச்சாமபல எலும்பிச்சங்காய பிரமாணம் பெருங்காயம் கொட்டைப்பாக்களவு முடக்கொத்தானவி றை பலமகால இவைகளை மேற்படிசாற்றாலைத்துச் சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து பழச்சாற்றிலாவது மிளக்கு கியாழத்தி லாவது எ-நாள் கொடுக்கநீங்கும் காரவஸ்துகள் கூட்டலாகாது

சதுரககளளியைநனுககிப் பாணையிறபோட்டு ச-தண்ணீர்விட்டி வேடுகட்டி அதினமேல் அரைக்கார்படி கருங்குருவை மாவைப் பிடிவிறது ௩-நாள் கொடுக்க நீங்கும்

கொட்டைப்பாதி ஆண்டைப்பலகை கடுக்காய் மிளகு வகைக் குப்பலமாக சூனித்து தேனிறபாக்களவு குழைத்து இருநேரமும் ஐந்துநாள் கொடுக்க சகல மூலமும் நீங்கும்,

அவித்தெடுத்த ததைச்சதை பலம்-௧0, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்ஹை அகிமதுரம் ஏலம் சீரகம்மிளகுவகை கருப்பலம்-7, வீதங்கொடுக்க நீங்கும் காரம் மட்டமாய்சுட்டவும் படி அறைக்கால நன்றாய்க்கலந்து வேகியமாகக்கிண்டிப் புனனைக் காயப்பிரமாணம் ௫-நாள் சாப்பிட நீங்கும்

கக்கு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-௫ திப்பிலி நற்சீரகம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-௧, சித்திரமூலம் பலம் ௪, செவியம்பலம் ௩, நவாச சாரம் திப்பிலி மூலம் பலம்-௨, கருணைக்கிழங்கு வற்றல் கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம் ௧, சூரணித்துப் பனைவெல்லம் பலம்-௪, கூட்டி யறைத்து வேளையென்றுக்குக் கடுக்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டு மேராகுடித்துவர நீங்கும்

பிரண்டையை உலாததிச சூரணித்து அதற்குறிகா சாகக்கரை கலந்து திரிசுடிப்பிரமாணம் ஆவியெயிற குழைத்து நார்பதுநாள் உண்ண நீங்கும்,

கடுக்காய் கொடுவேலிவோ வகைக்குப்பலம்-௫, திப்பிலிமூலம் நவாசசாரம் வகைக் குப் பலம்-௨, மிளகு சீரகம் திப்பிலி வகைக்குப்

பலம்-ஈ சுத்திசெய்த சுவரெடைய கருணைக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-அ, வெல்லம் பலம்-ச, இவைகளை உரலிலிட்டு மெழுதுபோலி டித்தகக்கொண்டு நாளஒன்பதுக்குத் தானிக்காய்ப் பிறமானம் ஒரு மண்டலவகொன்று நீங்கும்.

சிவந்தாயுருவி சூலம்பலம்-கசு இடித்து முப்பத்திரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்திருத்தது அதில ஆவிரெய்படி-க, மேற்படி பாலபடி-ச, விட்டுக்கலந்து கொடிவேலி வோப்படை சுத்திசெய்த வாளம் இஃது அபுமணி சிறுதாளுசோரி வேரெஸ்துரி மஞ்சள புளியமடற்கிழங்கு பிரண்டைக்கிழங்கு மருட கிழங்கு வகைக்கு விராட்டுண்டை-ஈ, விகிதம் ஐடி சாற்றிலிறைத்துப் போட்டுச் சிறுதியாய் நாலுராவுளரித்து நுரைப்பதற்கு வாசகிவடித்து திரிபலைபை ஓரநிறையாய்சுட்ட சூட்பல திரிக்கடியில் இரண்கொசுண்ட செயவிட்டுமத்தித்து ௪௦-௪௫ உதயத்தொடுக்கக் கலமுமருநீங்கும்.

பெருந்த நுமபை கொச்சி கருவேப்பிராகு முருங்கையிராகுச் சாரணைவோ முதக்ககாசு திப்பிலி மலைதாங்கிவோ வகைக்குக் கழஞ்சு-ஈ, இவைகளை யோரநிறையாடித்தது கூப்பகுசெய்து ஒருபங்கில் ஓரணடுபடி தண்ணீரிலிட்டு அதிலயிளகு திப்பிலி சுக்கு பண்டு ஓமம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு சிறுஞ்சு விகிதம் கிழிபட்டிப் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கிழிந்தடினம்ருந்தை அறு கதுக்கலகி கொடுக்க நீங்கும்.

இரதப்படி கூ-நாள 6-போதுசெய்ய மூலம் கூண்டோடே விழும் சுக்கு வேப்பிராகு வெளளுளரி திப்பிலி வகைக்கு விராகளிடை-ஈ, இவைகளைக்கிழிகட்டி இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதிலமேற்படி மருந்தைடரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கவும் இரதப்படி கூ-நாள ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும் அபானம் கரைந்துபோகும்.

வெளளுளரி கருவேப்பிராகு சுக்கு திப்பிலிவேப்பிராகு வகைக்குப் பலம்-உ, இரண்டுபடி நீற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துநாளொன்றுக்கு-வேளை பாரசுப்பிடமுலவேற்றுபோகும்.

தூதுன் மருள் ௬-நாள ௩-பாடுக்கருணை பிரண்டை அறமிளக்கனை நீப்பூண்டு இவைகளை மூலம் ஆவாடை மூலம் இவைகளையோர நிறையாய் சுக்கிஞ்ஞாளுசெய்தது திரிக்கடிவிகிதம் தேனில் ௪௦-நாள கொள்ளு சூல அபானமுநீரும்.

பிரண்டைமூலம் அங்குதுலாதரி நசுர்கி வேடுகட்டின தூள் பட்டில் ருங்குருவை மாவுபடி கால, மிளஞ்சுக்குலுமம் இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்த தூள்பலம்-கால் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிக்கடிப் பிரமாணம் கலவெண்ணெயிலாவது வெண்ணெயிலாவது சாப்பிட்டு வரக் கடுப்பு சீதரத்தம் முதலான சூல அபானமுநீரும்.

புகையிலைச்சாறுபடி-ச, நெல்லிக்காய்ச் சாறுபடி-கால, ஒன்றாய்க்கலந்து சட்டியிலிட்டு அதில முற்றின் கருங்கோழியை ரோமம்கால சிறகு தல்குட்டலகி சட்டியிற்போட்டு நன்றாய் வேகவை

தது எலும்பையுதறி உறவிறபோட்டு சுக்கு பலம்-உ, கடுக்காய் மிளகு வகைக்குப் பலம்-அ, உளளி தாணறிககாய் திப்பிலி வகைக்குப் பலம் க, அசமதாகம் பலம்-அறைநருஞ்சீசகம் கடுக்குவகைக்குப் பலம் கால, சவுக்காரம்பெருங்காயம் மாவிலிங்குச்சரணை செச்சிபிரண்டை இவைகளின் வோப்பபட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க, இநதுப்பு விராகனிடை-உ, இவைகளை வெதுமபிகூடப்போட்டு ஒரு கழஞ்சு சதுரக்களளிவோ பாலும் உழக்கு நல்லெண்ணையும் கூடவிட்டு கட்டப்பாறையால் மெழுகுபோல நசுகி கொட்டைப்பாக குப்பிரமானம் சாப்பிட அபானவோ அறறுவீழ்நதுபோம் சகல அபானமும் நீங்கும்

மாவிலிங்கு இலையை அரைத்து ஒருபாகக்ளவு எருமைத்தயிரகலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்,

ஒருமாதஞ்சென்ற கோழிகுஞ்சை ரெககை உடலதலைகால நீக்கி அதின் வயிறற்குள் காற்பலம் வெள்ளையபூண்டையரைத்துப் பூசி வாழைபட்டையில் வைத்துக்கட்டி உதுக்காரநதல குரல்றபுதைத்துக்காலையிலெறித்துத்தின்னவும் இந்தப்படி ௩-நாளருநத மூலமுளை முதலான மற்றவை முதலான ரோகங்கள் நீங்கும்

முதனாமரிசத்தை அன்றபோட்டு அபானவாயிற்புகைபிடிக்க நீங்கும்

வெள்ளுள்ளி பலம்-உ, அறைத்து சு-உருண்டைசெய்துவேலை யொன்றிற்கு வோருண்டையாகப் புளியநதணவிறபோட்டு வனத்திற புகைபிடிக்க நீங்கும்

மாவட்டையை புலாத்திப்பொடித்துக் கணலிட்டு ௩-நாள அபானத்திற புகைபிடிக்கக்கடுப்பு நீங்கும் முளைகறையும்

பால சாமபிராணியும் ஏலமுஞ் சமனையப்பொடித்து நெருப்பிறறாவி அபானத்திற புகைபிடிக்கத்தீரும்

மாதுளை ஆவாரை நீரூலா இவைகளின்கொழுநதம் குழித்தாமரையிலேயும்வகைக்கு ஒருபடிநருளளி க இவைகளைச் சினைத்து நெல்லிகாய்பிரமானம் ஆவினவெண்ணைகூட்டி இருமபுகரணடியிலவத க்குதுணியிலமுடிந்து ஒத்தனம்செய்து கட்டக்கடுப்புதீருமவோகருகும் அபானவேருக்கும் அபானகடுமபுகும்

மத்தபட்டை பலம்-கால, அரைத்து அரைக்கார்படி ஆவின பாலிறகலக்கிமுன்றுநாள்கொடுக்கமூலமுளைகறையும் கடுப்புத்தீரும் இரத்தஅபானத்திறகும் அபானவேருக்கும் எண்ணெய்

பூநாகம் பலம் சு-நாராகாரநதையிலே விலவகாய்பிரமானம் இவைகளையரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணையிற போட்டுக் காச்சி வடித்து ஐந்தாள் இருபது ஒரு கரணடிவீதங் கொள்ளத்தீரும்

உள அபானம் இரத்த அபானம் சீதக்கழிச்சலுகு

ஒருபடிமூவிலைமினியைக்குருவைநெல்லரிசியுடன் கூட்டி அரைத்து அடைகட்டி நல்லெண்ணையிலவேகவைத்து 3-நாள்கொடுக்கத்தீரும் மருடகிழங்கு குருவை நெல்லரிசியுடன் சோத திடித்து சுக்கு மிளகு திப்பிலித்துண்டு ஒமம் வகைக்குப் பலம் அரைக்கால பொடித்து

துப்போட்டுப் பிசைநது களிக்கிண்டியாவது ஆவினெய்யில் அடை
சுட்டாவது ஈ-நாள் கொடுக்கத்தீரும்

அபானரோகம் மேற்படி மூளைக்கு

காட்டுக கருணைக்கிழங்குசுழஞ்சு ௧0௬-க்கு கழஞ்சு ௪-கொடு
வேலிவோ மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு-௨, இவைகளைச் 'சூரணஞ்செ
யதுகழற்காயப்பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிற் குழைத்து இருபது
௭-நாள் கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளவும்

உளமூலம் பிறமூலத்திற்கும்

மூக்குடடையிலையை எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணமரைத்துக்
கருக்குருவை மாவில் பிசைநதுவடைதட்டி நெய்யில் வேகவைத்து
௫-நாள் கொடுக்கத்தீரும் மூலக்கடுப்பும் இரத்தமூலத்திற்கு

அரைக்கார்படி ஒமத்தை ௭-தடவை வருத்தத் தேயத்து ஷமி
போக்கி அதினுடன் இரண்டுவிராகனிடை வசம்பைச் சுட்ட சரம்
பலையுக்கூட்டித் தேனில் மத்தித்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு கொட
டைப்பாக்குப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

உளமூலம் பிறமூலம் விஷபாண்டு காமாலை வீக்கங்களுக்கு

வடக்கே யோடியிருக்கிறசங்கவோபட்டை ஒரு நாரங்காயப்
பிரமாண அரைத்து சோமராதப்பெருங்காயம் விராகனிடை-௨,
பொடித்துஒன்றையிட்டிஒருபீங்கானிலிட்டிமருந்துமறையும்படி. எலு
மிச்சம்பழச்சாறு கிண்டிவிட்டுவெளியிலவைக்கப்பொங்கிவரும் அதை
எடுத்துநாளொன்றிற்குமுள்ளிகாயப்பிரமாணம் ௬-நாள் கொள்ளத்தீரும்

உளமூலம் பிறமூலம் வெப்பம் முதலானவியாதிகட்குச் சூரணம்

காட்டுக்கருணை கழிக்கருணை பிரண்டை புளியமடல் இவை
களின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௫, கொடிவேலிவோ திரிக்கு திப
பிளி திப்பிலிமூலம் இரதுப்புவளைவூப்பு அட்டுப்பு பெருங்காயம்
வெடபாலையிசி விளாவரிசி உளளி அதிவிடையம் சீரகம் கடுகுரோ
கணி கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம்-௬, இடித்து சூரணி
த்து மூன்றுவருடஞ்சென்ற கருங்கோழியைக்கால் தலை மயிராசுடல்
சிறகுநீக்கி அதினடியிறுக்குள மேற்படிமருந்துகளை வைத்துத்
தைத்து ஒருபாளையில் மூன்றுபடி ஆவினபாலும் ௩-படி காடியும்
விட்டு வாயில் சீலையை வேடுகட்டி அதினமேல்கோழியை வைத்து
மூடி வெந்தபின் எலும்பைநீக்கியிடித்து உலாதத்ச சூரணித்துக்
கொண்டு திரிகம்பிரமாணம் தேனிலாவது சுக்கு கியாழத்திலா
வது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும் புளிபுஷையிலை தள்ளவும்.

மூலபாண்டு மந்தாகினிக்கு

ஹம்சக்குகொடுவேலிவோ வகைக்குப்பலம்-௬, கடுக்காய்பலம் ௩
இவைகளை யிடித்துகொண்டு திரிகடிப்பிரமாணமோரிற் கொள்ளத்தீரும்

மூலவாபுக் குணம் — மந்தியும் மந்திக்கும் உடல் வெளுக்கும்
வயிறு சதாசூலமும் இரைந்துகொண்டிருக்கும், நிவர்த்தி

வெள்ளுள்ளி பலம்-௫, அரைத்து அரைப்படி ஆவினபாலிற்
கலக்கிக்காச்சிப் புரைகுற்றி உரையவைத்து தயிரெடுத்து அரந்த

தயிரை அநதிகந்தி இருபோது மூன்றுநாள் அன்னத்திற விட்டுச் சாப்பிடமுல்வாய் பெருமல சூரம்

வினாசீககிய கடுகாய உடு, ஒரு தலைப்பூண்டு-உடு, பெருங்காரம் கழஞ்சு-உ, முடக்கொத்தான கொழுந்து ஒருபடி இவைகளை நன்றாய்பிசைந்து ஒருபடி வீராகெண்ணையிற்போட்டுப் பதமாயக்காச்சி வடித்த ஒருகூரனடிவீதமகடு-நாள் கொள்ளச்சுலவாயுமலகட்டுதீரும்

எருமை - உயிரைத் தனியிலமுடிந்து தொங்கவிட்டு தண்ணி வடிந்தபின்பு எடுத்து அதிலெள்ளைப்பூண்டையரைத்து ஒருகொட்டைப்பாகுப்பிரமாணம் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்,

சிவதைவோடலம்-க, சரிபலை கொத்தமல்லி இந்து 1/2 தேசாவரம் வெண்பழத்தக்காசு திரிட்டுக் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னப்பேதி விலாமிசைவகைக்குச் சூஞ்சி-க, தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி சாதிப்பத்திரி சந்தனம் பொங்காரம் கஸ்தூரி மஞ்சள சடா பாஞ்சிக் வட்டின மகமகைக்குச் சூஞ்சு ஒரு ஊரை இலவங்கையிற் தது வடித்துக் கட்டி எடுத்துச் சிவதைவோடு திரித்துச் சேர்த்து இஞ்சி சாத்தி உடு கொள்ள அபரவாயவுமலக்கட்டி நீர்க்கட்டுதீரும்

காட்டி - உளக்கெண் லையில ஈருளளி ஒருகட்டி கை முடந்தார் னிலை ஒருபடி வெள்ள வினாபடி அரைக்கால் சத்திச்சாரணை வோ ஒருபடி இவைகளை மைப்போலரைத்துப்போட்டு கிவக்ககாயச்சிவடித்த கொண்டு மேற்படிக்கும் எண்ணெய வேளைக்கு ஒருகூரனடிவீதம் பத்தியமாபச்சாப்பிட்டுவா மலக்கட்டி நீர்க்குப்

மேற்படிவியாதியால் நீரடைத்தல

ஊமத்தை ரையை வெதுப்பி அதற்குநிகர யேலசிகூட்டி தண்ணிவிட்டதைத் தீயவயிறற்றிற்சூ உடனே நீரிறங்கும்,

திப்பிலி கிராமடி இந்துபடி வெடிப்புப் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, சுக்கு அதிமதாரம் அமுச்சுற்று ஏலம் வகைக்கு கழஞ்சு உ, தானற்க காய சணகப்பூ கொஷ்டம் குருந்தொட்டிவோர் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, அதிவிடயம்சந்தனம் நெல்லிபருப்புக்கலநார்சீரகம் இலவங்கப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு-ச, ஒமம் கழஞ்சு-கால், மிளகு விலாமிசைமவோ சிவன வேம்புவகைக்கொரு பிடிக்கடுக்காய-ஈடு, இவைகளைச் சூள செய்து திரித்துப் பிரமாணம் தேனிலமத்தித்துச்சாப்பிட்டு ஓதனடியிலவருகிறதயிலத்தை முழுகி வரத்தீரும்,

மேற்படிவியாதிகுத்த தலைமுழுகத்தயிலம்

மேற்படி பிரயோகத்திறகண்ட மருந்துகளில் இந்துப்பையும் வெடிப்புப்பையும் நீக்கி மற்றமருந்துகளையிடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணையிற்போட்டுக்காச்சி உடித்து முழுகிவரவும்

மூலச்சிராணி மூலவாயுவுக்கு லேகியம்

கறிக் கருணை காட்டுக்கருணைசேமக்கிழங்குபுளியம்பிரண்டைக் கிழங்கு பேயப்பிரண்டை நல்லபிரண்டை வகைக்குப்பல்லம்-க, திரி கடுகு திரிபலை சூரசாணி உடம் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ முத தக்காசு கருஞ்சீரகம் பொன்முசுட்டைவோ சித்திரமூல வோப்பட்டு

டை அமுகசுருகிழங்குகைக்குபலம் சால், இவை எல்லாமிடித்தது வடிகடிகொண்டு குரணங்கண்ட இடைபனவு நகண்டபாலிற் கல சகிபாகுபெது குரணஞ்சைபோட்டுகொண்டி காறாடிநெய்விட்டுலகியட குறுகிவருகு சமயத்தில் கூனசரீசாதிசாய சாதிபத்திரி ஏலம் வகைக்குவிராகனிடை-உ தூளசெயதுபோட்டுதேனபடி-சகூடவிட்டு கலக்கிமெழுபத்ததி லிறக்கிகொண்டு ஒருடண்டலவ கொள்ளதீரும்

மூலவாயு அகனிமநதம் பயித்பவாயு அனநதவாயுவுக்கு சுககுமிளகு திப்பிலி சித்திரமூலம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் நவாசசாரம் இரதுபு அகிவிடைய பெருங்காயம் மூலம் நறசீரகம் வாயவிளாடம்வசம் சகூடசாடபல நியுபு வகைக்கு சமூகச-ச, இவைகளை நசுக்கிசு குரணித்து இதற்குசிரீசாடுகாயத்தூள் சோ ததுத திரிசடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவொரீ கொள்ளதீரும்

மூலவாயுமூலமண்ட அசனஞ்சமியாசதற்கு கிரிசகும் லேகியம் தூறுசுக்குசாயை வெள்ளாட்டு நீரிவந்ததுவிறைபோசகியுலா திவழத்துப பொடித்துசகொண்டு சிவதை சித்திரமூலம் மஞ்சள சுக்கு திப்பிலி சேங்கெட்டை காரெஞ்ஞ நிவொன்ச சுருணசகிழ நகு பிரண்டைடளியமடற்கிழங்கு வெந்தோற நிகிழங்கு சாரணைக கிழங்கு இவைகள் வகைக்குப்பலம்-ச, பால் அவித்துச சுகதிசெ யது கொண்டு சுகுபலம்-உ, இவைகளையிடித்துச குரணஞ்செயது செயது இணடுபடி வெள்ளாட்டுபாலில ஒருபலம் சாககரை கூட் டிப்பாகுசெயது அதில மேறபடி பொடிசுனைத்துவிரகிணடி தேன படி-சால், செய்படி-ச, கூடவிட்டுலேகிஞ்செயது கொண்டு காழி யொன்றிற்கு இருசமூகசய்தம் ஒருமண்டலமொள்ள மேற்படி வியாதிக்களிதீரும் மலமலம் காராளமர்யட்டே உயலம் திபனமுண்டா கும துதுவிரசகிக்கும கிராமசுளறுபட்டாசும்

மூலவாயுமூலம் தீத்திரமூலம் இசிப்பு குணம் பயித்தியம்

செவ்வாயு உடம்பு வியாலை பசிமநததீற்கு

திப்பிலிமூலம் சுகு மிளகுதிப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திர மூலம் கடுகுவா பயிளங்கம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் இரதுபு வெடி யுபு சவுககாரம் கொத்தமலி சாகுப்பை அதிமதாம் வெடபாலி யரிசி சாதிபத்திரிகிராமபுதாளிசுப்பத்திரிலவங்கப்பத்திரி வகைக் குப்பலம்-ச, இவைகளை வெதுப்பி குரணித்து அதற்குப்பாதி சீனி கூட்டிதிரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்குழைத்து சு-நாள கொள்ளதீரும்

மூனறுபலம் கருப்புக்கட்டிமைத் தண்ணீரிற் போட்டு -பாகு செயது அதில திரிகடுகு மூலம் தேசாவரம் குறுசாணிவோமமகருஞ் சீரகம் சிறறத்தை சதகுப்பை வசம்பு வெள்ளுள்ளி அகிவிடையம் பெருங்காயம் ஏலம் கிராமபு வெங்காரம் பழம்புளி சத்திசசாரணை போப்படை நாயகிக்கு வகைக்கு விராகனிடை-உ, அரைத்துப் போட்டுக்கிணடிகொஞ்சம் ஆவினெய்விட்டு லேகியஞ் செயதுகொ ண்டு நாழி ஒன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப் பிட்டுவரத்தீரும். மூலசோகப்படலம்-முற்றிறு.

அதிசாரரோகப் படலம்

அதாவது சாதம் செரியாமல் அக்கினிமீறி வாடி அதிகரித்து
மூலத்தில வாடிநின்று என்னோரமும் பேதிவிளைவித்தலாம்

விருத்தம்

சொன்னா தொகுப்பு அதிசாரம் தோற்றமவா தபித்தமென
மன்னேசிலேத்தமவத்சாரம் வகுக்குஞ்சுளத்தின் திசாரம்
மின்னேசாதததவத்சார மொழிந்தாராயும்வேதமிது
பொன்னேமாந்தாபிழைக்கவென்று புகன்றாமுனிவாபுகன்றார்.

வாத அதிசாரக்குணம்,

வயிறுபொருமின பொருமிகாழிவம் தொப்புகளின் சீழ் நோ
கும்அவகம்நொந்துவாடும் அயரும் வலங்கருமையாயிருக்கும் நுரை
விழும் காற்றுப்பரியும் பித்த அதிசாரக்குணம்

மலம் ஒருகால செம்மையாயும் பசுமையாயும் இரங்கும் ஒரு
காலசீதம் இரத்தம்விழும் அபாணங்கடுதது நோகும் எரியும் அரோ
சியங்காணும் வன்னத்தைத்தளளும் வாந்திபண்ணும் தாகம் அதி
கரிக்கும்விபாக்கும் சிலேதம்அதிசாரக்குணம்

மலம் வெண்மையாய்க்கழியும் சீதம் நுரைவிழும் அபாணங்
கடுக்குமவயிறுபொறுமமுயிசிகுட அரோசியங்காணும் அன்னத்தைத்
களளும்இருமலகாணும் அதிசாரதோஷகுணம்,

இரத்தம் விழுக்கும் பித்தம்மவாந்தியிருக்கும் விககலெலிகுடும்
தேகநடுவுக்கும் வயிறுபொறுமும் விபாக்கும் நசிகுடும் அவயமுமமிரு
தியாய குளிரந்திருக்கும் நிதரைசோபம் அதிகரிக்கும்

சாரம் அதிசாரக்குணம்

சாரம் தீவிரமாய்க்காயும் தாகமிக்கும் பலவிதமாய வயிறுகழியும்
சீதம் இரத்தம்விழும் அரோசிகுடும் அன்னத்தைத்தளளும்

அசாததீய அதிசாரக்குணம்,

ஊண்போலுந் தேன்போலுங்கரிபோலுந்தயிலம்போலும் வெ
ண்ணையாபுடமிருநாற்றத்துடன் பலவிதமாய்க்கழிச்சலகாணும்இடை
வற்றும சுரந்திருக்கும் தேகமவற்றும மயக்கங்காணும் நினைவுதடுமா
றும் விககலெலிகுடும் தொண்டைகமமுமகைகாலசோரந்து நடுங்கும்
விழிவிநிந்துவெளுக்கும் உதடுவெளுக்கும் கைகால மூக்கு நெஞ்சு
தொப்புள் குளிரந்திருக்கும் அவயவங்குளில் நரம்புதோன்றும்

இவைகட்கு நிவர்த்தி

பெரும் ததுப்படடை இவைகளையோநிறையாயரைத்துத்தயி
ரிலாவது காடியிலாவது கரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

மிளகு அதிவிடையம்சாதிககாய சாதிபதரி சாஸ்திரபேதிலவா
கப்படடைமுத்தக்காசு இரதுப்பு நற்சீரகம்காசுக்கடடி மாதளம்
பிஞ்சு விலவகாயசசதை பெருமரத்ததுப்படடை அதிபிழ் மாந
கொட்டைப்பருப்பு அழுஞ்சிவிரைப்பருப்பு வட்டத்திரிப்பி வோப
பட்டை இவைகளைவெதுப்பிசஞ்சுணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம்தே
னிலும் மற்ற அனுபாணங்களிலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

சுரங்கொட்டை பருப்பு வயினகருநாவிகளுசாவிதது அதிவிடையம் சாதிககாய இவைகளையோ நிறையாயக கூட்டி சீர்தில கியாழத்திலாட்டிசிறுபயமுபோலுண்டைசெயது அனுபாங்களிவிடத்தீரும் கஞ்சா பொரிகாரமகாரியபற்பவயினசகருகருநாளி சீரகமருட்சப்பாலைகழற்பருப்பு அதிவிடையமயோநிறையய ஊமத்திசசாற்றலாட்டிகழஞ்சிராடாண்டைசெயது தேனிலகொடுக்கதீரும்

குட்சப்பாலை அதிவிடையமகோரைக கிழங்குசாதிககாயசகருவயின கஞ்சா கழற்பருப்பு இலவம்பிசின சீரகம் மாங்கொட்டைப் பருப்பிலவப்பழம்இவைகளை ஓரநிறையய எலுமிச்சம் பழச்சாற்றலாட்டி கழற்சிபிரமாணம் உருண்டைசெயது தேனிலகொடுக்கதீரும் கடுக்காயகறி துணியைச சுட்டசாமபலவிளாம்பிசின இலவம்பிசின இவைகளை ஓர் நிறையய வத்திப்படடைச சாற்றலரைதது தானறிககாய பிரமாணம் உருண்டைசெயது தேனிலகொடுக்கதீரும்

மலைதாங்கிவோ கோரைககிழங்கு அததிவோப்பபட்டை நீர்ப்பூலா வோப்பபட்டை நாவல வோப்பபட்டை மாதுலம் பிஞ்சித்தோலவயின அததிப்பிஞ்சு மாம்பருப்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சகரு சீரகம் சாதிககாய இவைகளை யோர் நிறையயத்தென்னம்பாணசசாற்றலமுன்றுநாளாட்டி தேற்றுவிரைப் பிரமாணம்வருண்டைசெயது வாழைப்பூச்சாற்றில் ஒருருண்டை கொடுக்கத தீரும்

மாதுளம் வோப்பபட்டை கூண்டைவோப்பபட்டைமாங்கொட்டைப் பருப்பு ஒமமகுருசாணி ஒமமசாதிககாயசாதிபத்திரி அதிவிடையம் லவங்கம் திரிகடுகு கஞ்சா வெடபாலையரிசி கடுக்காய கரிகோஷ்டம் நற்சீரகமகாயமகொணைறவோப்பபட்டைதிப்பிலிமூலம்வெநதீயம்சிதர மூலமகாட்டாத்திபூ புளியவிரைதோலஊமத்தை விரைகழற்பருப்பு இவைகளசமமாயபொடிதது திரிகடிபிரமாணம்தேநிறகொள்ளதீரும்

ஒமத்தை வெதுப்பித தேயதது உம்போக்கி அதற்கு நிகா காட்டாததிபூ கூட்டி திரிகடி இஞ்சிசசாற்றிற கொள்ளத்தீரும்

சாதிககாய சாதிபத்திரி கிராமபூ கோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் அதிவிடையம் அயின கோரோசனை வகைககு விராகனிடை முலைப்பாலில் யிழைத்து சுண்டைக்காய பிரமாணம் உருண்டைசெயதுககொண்டு ஒருசட்டியில் சகரு ஒமம் மிளகு வகைககு விராகனிடை-கவறுததுக கொட்டக கொண்டு அந்தசட்டியில் இலைநதையிலை ஒருபிடிபோட்டுவதக்கி ஷே மூன்றுவகை மருந்தையும் தட்டிப்போட்டு ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாயவற்றவைதது அதில மேற்படி மாததிரை யொன்று உரைததுக கொடுக்கவும் இப்படி ௩-௪௭ கொடுக்க அதிசாரத்தீரும்

ஆவாரயிலையை வதக்கி மேற்படி மூன்றுவகை மருந்தையும் முன்போற் கியாழஞ்செயது மாததிரை ஒன்று உரைததுககொடுததாலும் அல்லதுவிடத்திலிலையும் ஷே மருந்தையும் முன்போற் கியாழஞ்செயது மாததிரை ஒன்று உரைததுக கொடுத்தாலுமவயிற்றுக்கடுப்பு தீரும் அதிசார ரோகப்பபட்டை முற்றிறறு

கிராணி ரோகப் படலம்,

அதாவது குடலில் பு அதிகரித்து பவனவாயில் கடுப்புண்டாகி பலநிகமான கழிச்சல அநிமித்தகலம்

விருத்தம் உறுமூலக்கிராணி என்க குறிக்குமவாதக கிராணி என்றும் தேறுமபிதக்கிராணி என்றும் தெனியுமசிலேசமக கிராணி என்றும் கோறுகுமூக கிராணி என்பனவும் குறிக்குமரீரின் கிராணியென்றும் ஆறுங்கிராணி பிறநவீதம் அரைநதரா முனிவரறைந்தாரே

மூலக்கிராணி மீழக்கிராணி நீர்கிராணி வாயுக்கிராணி

குசிகிராணி அசீரணகிராணி மூலக்கிராணி குணம்

சமவயிற்று கிததுளைத்து குறிதிவிழும் அபானவாயு கீழ்நோக்கி உறுப்புக்கும் மலங்கழியும் நாளந்தருள உடலவற்றும் வயிற்று நோகும் நாவளும் இளப்பு கோபதாபபுண்டாகும்

வாதமூலக்கிராணிக்குணம்

மலங்கழியும்சீதம் இரத்தமவிழும்பொப்புள்ளிசருகுகென்றுவலிக்கும் பித்தமூலக கிராணிக்குணம்

மலம்சிறுத்துகழியும்பலவிதமாய்நாறும் சிலேதம்மூலக்கிராணிக்குணம்உக்கிரமாயும் வெண்மலமாயும் கழியும்காற்றுப்பறியும் இதற்ககு

சீவாததி திப்பிலிசாகுமிளகுசாதிககாடகிராப்புஇறதுபுள்ளிய சீரகம் பெருங்காபம் வேலப்பிசின மாம்பிசின இலாம்பிசினமுத்தக காசுபுளியலிரைகதோலமாதுளநதேலஅபினவனசருடிராணிகைகால பொடித்து இதற்குறிநாசுகதியெய்கருகாநூலாட்டபுநாழி ஒன்றிற்குஒருவிராகினைவீதமுடையவிரைநீரும்

மஞ்சளபிரண்டைவெள்ளைபூண்டுசுகதிளகுவுங்குணிராகினைடிறமைபோல உறுதிசெய்யுடைகருவிற்பொறித்துசாப்பிட

அகினைடிறம்புசுககுதிப்பிலிசீரகம் ஒமம் மாண்ததிப்பிலி ஏலம் லவகப்படடை அதிமதுரம் அபினஇறதுபுஅத்சிவிரை கழற்பருப்பகோஷ்டம் நெலிமுள்ளி மாம்பருப்பு காசுககட்டிசருங்குங்கிலிப்பசுரிப்பாக குண்டவப்பழத்தை விளாவிவரபெரும் ததுப்படை உடைதாங்கிவோ சிருஞ்சோரிவோகொடிவழுதலைவோ சிறிவழுக்கைபாபுளிய விரைந்தால் விவப்பிசின சிளம்பிசின வெளிச்சிப்பிசின கம்பிப்பிசினமருதம்பிசினஉதயம்பிசினகிருவைப்பிசின வத்திப்பிசின சாப்படிபூ வகைக்குப்பலம்-க, பொடித்துக்கொண்டு இலவம்படை மாம்படை வேலம்படை அதிப்படை வுதியம்படை மருதம்படை வகைக்குப்பலம்-க, இடித்துச்-படி கணணிபிறபோட்டு அரைப்படியாயவற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்தாலாட்டி கழற்காயபிரமாணம் உண்டாசெய்து சுநாழிகைசென்ற எருமைததிலை வடிக்கடியதில் ஒருண்டைகொடுக்க மூலக்கிராணி தீரும் வெள்ளாட்டுநெய்யிற சகலக்கிராணி தீரும் ஒருமிடிகாரையில் ஒருபடி எருமைமோலாட்டு உழக்காயகாசசி வடித்துபதில் ஒருண்டைபயன்வந்தது நல்லெண்ணை ஒருகாகிடை விட்டுக்கொடுக்க சகலக்கிராணியும் நீயடும்.

உப பாயரை தது ஒரு நதலை வெள்ளைப் பூண்டினமேறபூசி உயிககா
நதலி வெணுப்பி உபபைப்பும தொலியையும்மூளைபையும் நீக்கிவரை
ததுத தயிற்ற கலக்கிக கொள்ளத்தீரும் கடுப்பு நிற்கும்

பிர ஸ்டே யாபொம் சுக்கு னொக்குகு வெள்ளைப் பூண்டுமும்
கருஞ்சீரகம் கருவெப்பிலைபெருங்காட்டின்னுப்பு வகைக்குப்பலம்-க
ஒரு கருங்கோழியை இறக்குகு-ல, கலகால நீக்கி சற்றேறவேகவைத்து
எலுமபுகளைநத மாமிசம் இவைகளை கதனித தனிபே பிரண்டைசாற
முல கூம்பொலறைததுஒன்றுயப்பிசிரி பிசிலைநடடி கலலெண்ணையில்
வேகவைத்து அந்திசுநத் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

கொட்டா வட்டைகையுஞ் சீரகமும் ஓர் சிறையாயவைத்து பிலலை
கட்டி கலலெண்ணையில் வேகவைத்துத் திண்ணைத்தீரும்,

அத்திப்பட்டை ஆயிற்பட்டை வரப்பூலா வோப்பட்டைநாவற
பட்டை நெல்லிப்பட்டை இவைகளைச்சமையிடித்துப் பிழிந்துசாறு
படிநால சாதிககாய வாசிகிராமபுடிப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-க
ஏலம் விராகனிடை அரை சுக்கு மிளகு வகைக்குப்பலம் இவைகளை
மேறபடி சாற்றுலரைத்து கலக்கி ஆவினெய்யபடி கால கூட்டிவிட்டுவேக
வைத்து லேகியமாயசெய்து கொண்டுநாழியொன்றிறகு ஒருகொட்டை
பாக்கிப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

பாவட்டையிலே பலம்-கூ, வெள்ளைப்பூண்டு சுக்கு வகைக்குப்
பலம்-கூ, மிளகு பலம்கால வட்டத்திருப்பி வெட்பாலையரிசிதிப்பிலி
தேசாவரம் அத்திதிப்பிலி கொடுவேலிவோபெருங்காயமகிராமபுசா
திககாய இரதாப்பு வெடிப்புப் பொட்டி உப்புநவாசசாரமவகைக்குப்
பலம் அரை ஒமம் பலம் அறைக்கால் இவைகள் ஸ்டேயிலையை
கலலெண்ணையிலறைத்தமம்ற்றசரக்குகள் மோவிட்டறைத்தமம்ஒன்
றுயக்கலந்து கொடுக்கவைத்து கலலெண்ணை படி அரைக்கால் கூட்டி
விட்டு லேகியஞ்செய்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இரு
போது சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

புளியாரசசாறுகுவிணி ஆவினெய்யபடி-உ, நாழிதயிரா அதிவிட
யமதிரிகடுகுஇரதுப்புபெருங்காயம் நவாசசாரம் சாதிககாயவெட்பா
லையரிசிதிப்பிலிமூலம் கிராமபுமாமஞ்சளலவங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சி
கூ, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகண்ணடிவீதங்கொள்ளத்தீரும்
மூலக்கிராணி அதிசாரத்திற்கு

பூனைக்காலிவித்தூர ிறபம் அதிவிடையம்அதிசிப்புகழ்நாயப
பருப்பு சாதிக காயணமத்தமவித்துசுக்குரவி கஞ்சாவித்துமாங்கொ
ட்டைப் பருப்பு அதின் விவாப்பழசரதை கொணறவேப்பட்டை
மாதுளத்தோடுபொனமுசுட்டை வோப்பட்டைஏலம்ஓரினையாயச
சீந்தில சாற்றுலாட்டி சுண்டைக்காய்பிரமாணம்உருண்டைசெய்து
தேனிற கொள்ளத்தீரும்

வாயுகிராணிக குணம்,

உண்டஅசனஞ் சமியாது வயிறுநோகும் பொருளும் இறைந்து கழியும் புளியேபபமவிடும் இருமுகவாயுபரியும் நாட்சென்றபுறந தாள் அசைத்துவற்றும் அசனஞ்செல்லா துடலவரணவெற்றிவரும் நாவரளும் தாசமிகும் கனவுகாணும் வெருவும்

நிவர்த்தி

மேற்றேலசீவி யுலாததின இஞ்சிபலம்-க0, ஏலம் லவங்கமமது ரம் திரிகடுகு திரிச தம் இரதுபுழமம் அதிவிடையமவகைகருக்கழ ளுச-க, இவைகளஆவினெயவிட்டுப் பொன்னிறமாய வெதுபிசஞூ ணிதது அதிலபாதி வெள்ளைச்சாக்கரை கூட்டித்திரிகடிப்பிரமாண10 சாப்பிடத்தீரும் புளியும் காப்பன் பதாரத்தமுநதள்ளவும்

சேனகொட்டை திரிபலகொடுவேலிவோ வகைகருக்கழஞ்சு-உ இரதுபு கழஞ்சு-க0, இவைகளை இடித்துச் சிறுசட்டியிற்போட்டு மூடி ௭ சீக்கெண்ணெய்து குக்குட்டம்போட்டுப் பொடித்துக் காசுடை ஆவினவெண்ணையிற் குழைத்துக் கொள்ளத்தீரும் பத்தியமாயிருக் கும்

அதிவிடயம் பெருங்காயம் சிறுநாகப்பூ திப்பிலி சாதிப்பத்திரி வகைகருக்கழஞ்சு ௩, ஆனைதிப்பிலி கழஞ்சு-ச சுகருக்குவெள்ளு ளளி வகைகருக்கழஞ்சு-அ, நாயகடுகு திப்பிலிமூலம் வகைகருக்கழ ளுச பத்து அபினகழஞ்சு-உ, இவைகள் வெதுபித தூள்செய்து வெள்ளைச்சாக்கரை ௫-பலம் கூட்டிக் கலந்துகொண்டு அந்சிசநதி திரிகடிப்பிரமாணம் முததக்காசுக்கும் சோத்துசெய்த கியாழத்தி லாவது இஞ்சிசசாற்றிலாவது கொள்ள ஆறுவகை கிராணியுந்தீரும்

சுகரு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கஸ்தூரி மஞ்சள் சீரகம் ஓமம் சத்திசசாரணைவோ குப்பைமேனிவோ வகைகருப்பலம்-க, பிரண டைச்சாற்றாலாட்டிநல்லெண்ணைவிட்டு லேகியஞ்செய்துகொட்டைப் பாககுப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

சுகரு பலம்-க, திப்பிலிபலம் கால மிளகுபலம் அரைக்கால ஓமம்பலம்-க பூண்டுபலம் இவைகள் ஒன்றாகவெதுபிடியிடித்துஅவை கண்ட இடைக்குப்பாதி ஆமிதீண்டாப்பாலைச் சூரணங்கட்டி கழற் காப்பிரமாணம் இரண்டுநேரமும் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

கொடிவேலி திரிகடுகு ஓமம்சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இருவகைஉப்பு வகைகருப்பலம்-க பெருங்காயம் வசம்பு சுட்ட கரி வகைகருப்பலம் கால கடுகு பலம் அரை இளவறுப்பாய்ச சூ ணிதது அதற்குநிகா வெள்ளைச் சாக்கரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமா ணம் வெநநீரிற் கொள்ளத்தீரும்

சட்டிபை நன்றாயக்காயவைத்துஒருபிடி உப்பிட்டுக்கருகவறு த துக் கொட்டிப்போட்டு அதில ஒருபிடி பிரணடைக் கொழுநதை யரிநதுபோட்டு கருகவறுத்து ஒருபிடி எருமை மோர்விட்டு வற்ற

வைத்திருத்தது அதிவிடயம் திரிகடுகு ஓமம் வசம்புஇவைகளை வகை கருவிராகனிடை-உ, வெதுப்பி பொடித்துபோட்டு கொடுக்கத்தீரும்

ஓமத்தைக் கருகவறுகுகுத கேடத்து உயிப்போக்கிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் உயிற்றுகொள்ளத்தீரும்

வாயு கிராணிகும ஊஷணத்தினபேரிற் காணும் பேதிற்கும

நூறுருஷஞ்சென்றவேப்பமபட்டைவிராகனிடை-சு0, மிளகு விராகனிடை-உ0, இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சாககரை விராகனிடை-ந0, இவைகள் ஒன்றாய் நாழியொன்றுககு இரண்டு விராகனிடை வீதம் எ-நாள் கொள்ளத்தீரும்

சங்கிராணிக குணம்

வயிறுநும சீழ்போலும் சீதம்போலும் நெய்போலும் வெந்நீர்போலும் புலால் கழுவின தண்ணீர்போலும் பலவிதமாய்க்கழிபும அபானங்கடுக்கும்

ரிவாததி

அத்திப்பிஞ்சு வாழைப்பிஞ்சு மல்லி சீரகம் முததக்காச விலவ வோ பேராழுட்டிலோ இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும் வாத்தக கத்தித்திருந்தால் சுகம்திப்பிஸியும மேற்படி கியாழத்துடன் கூட்டிக்கொள்ளவேணும்

திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் கடுகுரோஷணி அகிவிடையம் ஓமம் குராசாணி ஓமம் நற்சீரகம் இந்துப்பு ஏலம் செங்கழுநீராக கிழங்கு கோஷ்டம் கிராமபுகாசுக்கட்டி வெளஞளளி சார்க்கைவோப பட்டை சாதிக்காய சாதிப்பத்திரி அநிமதுரமல்கைக்கு விராகனிடை சு, இவைகள் இளவறுப்பாய்ச சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் ஏழுநாள்கொள்ளத் தீர கழிச்சு உருத்தீரும்

இரத்தகிராணிகுணம்

அடிவயிறுவலிக்கும நெஞ்செரியும ஏப்பம்பரியும தாக்கிக்கும சலமாயும் இரத்தமாயும் தண்ணியாயுங்கழியும் உண்டி அசனம் சமியாது அபானங்கடுக்கும் உடலங்கடுக்கும் காலகைவோயும்

ரிவாததி

பெருமரத்துப்பட்டை முததக்காச கைக்குப்பலம் காலவீதம் இடித்து உ-படி தண்ணீரிற் போட்டு அறைசுத்தாய்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

சாதிக்காய சாதிவிங்கம் சீரகம் சுககு கிராமபு இலவம்பிசின அபின இந்துப்பு கழற்பருப்பு ஊமத்தினவித்து இவைகள் ஓர் நிறையாய் வெதுப்பி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றூரட்டி மாதுளங்காய்க்குள் வைத்து அவிபுடம் போட்டுத் தோலுடன் தயிர் வாரத்தமைத்து குன்றிப்போலுண்டைசெய்து வரழைப்பூச சாற்றிலிடத்தீரும்

கிராணியின்பேரிற் கண்ணும் பாண்டு விஷபாக வீக்கத்திற்கு

அரப்பொடிசுட்டம் காரத்தட்டுசாய பேற்றோலநெல்லிமுள்ளி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு பெருங்காயம் திரிகடுகு வகைக்குவிராக

கனிடை-ந, இவைகள் வறுதலுச் சூரணிதது திரிகடிப் பிரமாணம் அநதிசந்தி பததுநான் கொள்ளத்தீருட

அஜீரண கிராணிககு,

வேட்பீரககு ஒதியிரககு சுககு சீரகம் ஒமம் இவைகள் வகைக் குப்பலம் உரைவதம் வெதுப்பி ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்நதப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீருட

தரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நஞ்சீரகம் நவச்சாரம் அகிவிடையம் இவைகள் ஓநிறையுட வெதுப்பி கலவத்திடப்பொடித்து கலவெண்ணெய்விட்டு லேபெய்போ லரைத்துக்கொண்டு ராழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும

வெள்ளறும் குப்பையேனியும் சமனாய்ச்சூரணிதது திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவெனய்யு கொள்ளத்தீரும

சுகல கிராணிககும

இருதுப்பு காயம் வளையலுப்பு வெள்ளுள்ளிசுககு திப்பிலிஒமம் மிளகு சவுட்டுப்பு சித்திரமூலம் இவைகள் பிரமிச்சாற்றிலாவது எம்சமபழச்சாற்றிலாவது அரைத்துக்கொண்டு ஒரு உடுமபைத்தல் கால குடலதோல நீக்கி அதில் வயிறறுசுருள வைத்துத் தைத்து மடக்கிக்கட்டிப் பிட்டுப்போலவித்துக் காயவைத்து இடித்துச் சூணம்பண்ணி திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும

கோவைத்தண்டை யீடித்து மேற்றேலைத்தள்ளி நீர்சவறவருத்துத் தூள்செய்து ஒமத்தை வறுத்துத் தேயத்துச்சூரணிதது இரு வகையும் ஓநிறையாய்க்கலந்து கலவெண்ணெய்ற் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும பத்தியம் பாலசாறு கொடுக்கவும்,

ஒரு விராகனிடை காரீயத்தைச்சட்டியில் உக்கிரம் விராகனிடை-ச-கட்டித் தொந்தித்துக் கலவத்திடிக் காரதம் விராகனிடை கூ, கெந்தி விராகனிடை-உ, வெள்ளத்துத்தம் விராகனிடை ச-சீசாத்து ச-சாமம் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு பஞ்சமூல கியாழத்திலும் மற்ற அலுப்பான்களினுங் கொடுக்கத்தீரும

காந்தம் லிங்கம் சலமட்ட சாதிககாய சாதிப்பத்திரி கருவாம்பிசினமா துளம்பிஞ்சு இவைசனீ ஓநிறையாய் அதிப்பால் விட்டரைத்துக்காசிடையாக உண்டைசெய்து வெவலத்தில் கொடுக்கத்தீரும,

சாதிககாய சாதிப்பேதி கலமதம் அபிண இவைகள் ஒநிறையாய் அதிப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றிப்போதுண்டைசெய்து வெவலநீரில் உரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும

நாவற்பட்டை சாசம்பட்டை அதிப்பட்டை கருங்காவிப்பட்டை ஒதியாட்டை சாதிப்பட்டை இவைகள் ஒருமண்டலம் வறுத்துக் காயவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும

சே.ம விழுவதற்கு

விஷகோ தொப்புளசுற்றி வலுத்தலுகடும்

[illegible]

கிராணிச்சுழிச்சல அபானங் கடுப்பு எரிப்பு உதுப்பு னாகாசம்
பிரயிமம் எலும்புருக்கி உளருருக்கி தாதுஷ்ட, இவைகட்கு

கூவினை மாதனை அகதி ஆததி மருது ஆலஅருகுஅத்திபரிசதி
ஆவாரை இலவு இலங்கை கென்னறை முருங்கை ஆததி மாகோரை
வேம்பு முகட்டை ககலி அழிஞ்சி மாதரை அனிச்சை ஆகளை விளா
ததி இவைவருசுகிரம் அகிமதுரம் வகைக்குப்பலம் க இவைகளஉலா
ததி இடித்து குரண்தது இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் சா கரை காக
கண்டு வகைக்குப்பலம் அரை தேனபடி அகாவிட்டுலேகிபஞ்செயது
வைததுககொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர
நீங்கும் தாதுஷ்டி யுண்டாகும்

வெளுமை கழிச்சலுக்கு

வெண்குளறிப்புப்பு புளியவினைகதோலவகைக்குவிராகனிடை
க-விக்கிதம் மைபோடி பொடித்து எருமை வெண்ணையிற குழித
துண்ணவும் இப்படி சு-போது கொள்ள நீங்கும்

நீர் கழிச்சலுக்கு

சாதிக்காய சாதிப்பத்திரி கிராமபு சாதிலிங்கம் ஊசிக்காரதம்
அபின வகைக்குக் கழஞ்சு உ, மூன்றுநாளாட்டி செப்பி லடைசுதா
கொண்டு அனுபானங்களில் நாழியொன்றிறகு அரைவிராகனிடை
வீதங்கொள்ள நீங்கும்

சகல கழிச்சலுக்கு

ஆவாரம்பு ஆவாரையலி ஆவாரை ரிசி ஆவாரங் கொழுந்து
ஆவாரை வோப்பட்டை வகைக்குப்பலம் அரைஇவைகளைச்சிசுகிதது
இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஓரிரவில் ஊரவைத்துக் காலைபில்
அறைக்காற்படியாய வற்றவைத்து அதில் கலனாகப் பலம் கிராமபு
சாதிப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு க, அரைத்து கலக்கி கொடுக்க
நீங்கும்

அத்திப்பிஞ்சு அகிமதுரம் ஓமம் இரதுப்புசுருளளியிளஞ்சுக்கு
சீரகம் ஓர் நிறைபாய ஆவிநெய்யில் வேசுவைத்துப் பதத்தில் வடித
துக்கொள்ளத் தீரும்

விளாமபிசினிலவம்பிசினசருவேலம்பிசினதேற்றுவினைகெலலி
முள்ளிக் காசுக்கட்டி புளியவினைததோல வாகைவினை அமிரதசாக
கரை அலலிவினை வகைக்குக் கழஞ்சு சந்தனம்விராகனிடை-சு, ஆவா
ரைவினை சீனிசாககரை வகைக்கு விராகனிடை-கஉ, இவைகளையிடி
த்து தாண்டிவழுதுசசாற்றி லும வரைப்பசுசாற்றி லுமரைத்துஇலந
தைக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெயது தேனிலாவதுஎருமை
மோரிலாவது கொள்ள உட்காசசலதாகம்மேகசலக்கழிச்சலநீங்கும்

வயிறு இரைந்து கழித்தலுக்கு

திரிகடி வெந்தபத்தை நல்லெண்ணெய் கட்டி வறுத்துச் சிவந
துவருகிற பதத்தில் ஆவாரையிலே ஒருபிடி கூடப்போட்டு வறுத்துக்

கருகிவருகிற பதத்தில் எருமைமோர-க-படி விட்டுக்காச்சியிற்றுத்துக் கொடுக்க நீங்கும்

மூலககழிச்சலுக்கு,

ஒருநீரை வெள்ளைப்பூண்டு கஞ்சாவியையும் ஓரநிறையாய் வெதுப்பி நல்லெண்ணையும் கொஞ்சந் தென்னைகருப்புக்காடியுஞ்சேர்த்து லேகியமடோலரைத்து எலுமிச்சன்காய் பிரமாணம் மூன்றுநீரையிற் கொள்ள நீங்கும்

கழிச்சல சுரத்திற்கு அபின மாததிரை

அபின விராகநிடை-சு, சககு விராகநிடை-எ, திபட்டிவிராகநிடை-அ, சீரகமவிராகநிடை சு, மிளகுவிராகநிடை-க, இவைகளை விஷ்ணு மூலிகியாழத்தில் நாலுசாமம் அரைத்துத் துன்றிப்போறுனடை செய்துக்கொண்டு விலவம் விஷ்ணுமூலி சீரகம் வெற்றிலைக்காய்ப்பு இவையோர் நிறையாய் தாபசரம் நீங்கவும் புளிதள்ளவும் இவை சிறி யோருக்கும் உபயோகப்படும்

கழிச்சலுக்கு

விளாம்பிசினைப் பொடித்து எருமைத்தயிரில் மூன்றுநாள்கொடுக்கத் தீரும்

மந்தம் அதிசாரம் கிராணிகு

இந்துப்புமும் கிராமப்பு சுண்டையிவற்றால் சாதிக்காய் சாதிபத திரி அபின காரதம் நற்சீரகம் ஏலம்திரிகடுகு இவைகப்பட்டடைகருஞ் சீரகம் மாங்கொட்டைப்பருப்பு அதிவிடையம் வகைக்கூவிராகநிடை கோரக்காமூலி விராகநிடை சுஅ, இவைகளில்காரதம்விவகமகஞ்சா இம்மூன்றையுஞ் சுத்திசெய்து மற்ற மருந்துகளைவெதுப்பிப்பொடித்துச் சீனிபலம் கூ, கூட்டித் தேனபிடித்துப் பிசைந்து கொட்டை பாகரு பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர் குடிக்கத்தீரும்

சகல கழிச்சலுக்கும் காரத செந்தூரம்

காரதம் பலம் ச, ஆவாரை வேரப்பட்டைபலம்-ச, இவைகளைப் பொடித்துக்கற்றறுழைமடல் தண்ணீர்வாரத்தரைத்துயிலைகட்டிக்காய் வைத்துச் சட்டியிலிட்டுச் சீலைண்ணெய்து நாலுசாமமாக பெரித்து ஆற்றிப்பெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில பண்பிடைவிதம் அனுபாணங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியம் எருமை பாலமோர் கூட்டிக் கொள்ளலாம்

வயிற்றுக்கடுப்பின குணம்

முநகி மலங்கழிந்தடங்கும் சிலமாந்தம் இடுப்புக்கும் வயிருநீர்ப்பும் அன்னஞ்செல்லாது அகம் மெலிந்துளரும்

கிவாததி

விடத்தில்லைவெட்பூலா நீர்பூலா இவைகளில் மோததேதாலஆலம் விழுதின்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபடிவிதம் ஒன்றாய்சிதைத்துக்கியாழஞ்செய்தாவது அல்லது இவைகளை அரைத்து எருமைமோரிலாவது தயிரிலாவது கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

முத்துக்காரையிடித்து மாவாகிப் பிட்டவித்துப் பிழிந்து தண்ணீர்ப்படி அகரககால ஓநவிராகனிடை ஓமத்தை வந்தது - பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்

நற்சீரகம் பலமேழு இளம் நுப்புச் சாறுசெய்து பொடித்துவடிக்கட சாககரைபலம்-க, கூட்டித் திசுகடிப்பிடி மாறல - த தெண்ணிலாவது ஆவிநெய்யிலாது ம - உது - - - - -

இளநீரில் எ - - - - - லும் எலுமிச்சம் மட்டை - - - - -

புதுச சாககரைகூட்டிக் கொடுக்கலாம் தீரும்

விவையினுச் சிப்பிலி சாதிககாய ஓமம் சுகு இவை ஓநிறையாய வறுத்து பொடித்துச் சிலலுக கருப்புக்கட்டியும் வெண்ணையுங்கூட்டி மெருகுபோலுறைத்து ஒருகொட்டைப்பாகுப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

மாதுளங்காலைவட்டமாக்றுக்கி விரையெடுத்துபோட்டு அதற்குள் வெந்தயம் ஓமஞ் சீரகம் வகைக்கொரு விராகனிடைவைத்து முடித்து சுணித்து சாணிககுடப்பொதிந்துசாணிவெந்தயின் எடுத்துக் கவசம் நீக்கி ஒருவிராகனிடை சீர்திறாககரை கூட்டி அரைத்துத் தயிர் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்

திரிகடுகு சாதிககாய சாதிபத்திரி அதிவிடயம் அபின களிப்பாகு மாம்பருப்பு முள்ளி இலவம்பிசின் மேற்றேல நீக்கி, நெல்லிவற்றலகாட்டாத்திப்பு கருவேப்பிலை மாதுளம்பூவிளம்பிசின் காசுக்கட்டி புளியவிரையினமேற்றேல தானற்காயவகைக்கு விராகனிடை-க, நற்சீரகம் விராகனிடை-கசு இவைகளை வெதுப்பிசுருணித்து சிரிகடியளவு தேனிலாவது தயிரிலாவது கொள்ள நீங்கும்

சுரட்டகிவகி விராகனிடை உ, எருளளி விராகனிடை க, நற்சீரகம் விராகனிடை அரை இவைகளை வெதுப்பியரைத்து எருமைத் தயிர் கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்

துக்கம் மரபூலா முத்தாசுக்கு ஓயம் அதிவிடயம் பொன் முகட்டைவோ நற்சீரகம் குருகுலியம் இவைகளை ஓநிறையாயறைத்து ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துண்ண நீங்கும்

ஒருகழஞ்சு மிளகை ஆவினமேரில் முன்றுநாள ஊர்வத தெடுத்து அதனுடன் கீழ்க்காய நெல்லிவரட்டூலாக்கொழுந்து வகைக்கொருபாகுளவு அரைத்து மேற்படி மோரிற கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்

துத்திவேரை ஒரு எலுமிச்சங்காயப்பிரமாணம் அறைத்துஎருமைத் தயிர் கலந்து கொடுக்க நீங்கும் ஒரு எலுமிச்சம் முத்தைஎருமைத் தயிர் கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க, பொடிதது மோரிற் போட்டு மததாறகடைந்து வங்கடடி அரைவீசம்படி தேங்காய்ப்பரவிறகாந்து கொடுக்க நீங்கும்

வெள்ளைக்குங்கிலியம் மாதளம்பூ ஒமம் சாதிககாய நெல்லிமுள்ளி திரி மருங்கைக்கு விராகனிடை-க, வெதுப்பி பொடிதது திரிகடித்து நிரசாககரையுங்கலந்து எருமைகயிரிற் கொடுக்க நீங்கும்

வெண்பெருவை அபிசந்தவல இவைகளினப்படையைச் சமமாய இடித்துப் பிட்டவித்துப் பிழிந்த சாறுபடி அரைக்காலில் ஒரு கொட்டைப்பாகடுப் பிரமாணம் வெண்ணெயிற் கலந்து கொடுக்க நீங்கும்

சாதிககாய காசகடடி வசவாசி ஒமம் இலம்பபிசின லவங்கம் அபிசந்தை மருங்கிலியம் வகைக்குச் சமுஞ்ச-ச, அபிசன கழஞ்ச-ச, பரிசுத்தியிசைச் சிறுலகை தது சேற்றுவிரைப் பிரமாணமும் பரிசுத்திககாய இலந்தமாலம் இவைகளரைத்துவகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாகடுப் பிரமாணம் வெண்ணெயிற் குழைத்துக் கொடுக்கவும்

வெந்தயம் பெருங்காயம் வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-க, முருங்கையோக்கு விராகனிடை-க, சிவக்கவறுத்து ஒருபடி தண்ணீரவிட்டு ஒருசிறங்கையாய வற்றவைத்துக் கொடுக்கவாய்குழிச்சலதீரும் காசக்கடடிவசம்பு வெள்ளுளிபெருமாததுப்படடை இவைகளரைத்து நல்லெண்ணெயிற் பொரித்துக்கொடுக்க நீங்கும்

சாதிககாய அபிசன ரீபபூலாவோப்படடை வகைக்கு விராகனிடை-க பொடிசது கோழிமுட்டைக் கருவிற கலந்துபொரித்து ஆறு போது கொடுக்க நீங்கும்

ஒமம்படி அரைக்கால நறசீரகம்படி மாகாணி சககு மஞ்சள அபிசன சாதிககாய வகைக்கு விராகனிடை-க கஞ்சாவிராகனிடை-உ வறுத்துபொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் இளவெந்நீரிற் கொடுக்க நீங்கும்

வெட்டூலா மருதுவிடத்தலை ரீபபூலா இவைகளின வோப்படடை அதிவிடையம் நெல்லிமுள்ளி கூவிளம்பிஞ்சு இவைகளை ஓர் நிறையாயுலாகதிப்பொடித்து ஆவினதயிரில் திரிகடிப் பிரமாணம் கொடுக்க நீங்கும்

கெந்தகம்பிராகனிடை-க சுகடுககாயை விரைநீக்கி பொடித்து கோழிமுட்டை வெள்ளைக் கருவிற்போட்டு பொரித்து கொடுக்க தீரும் எனுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் நாவற்கொழுக்கையறைத்து எருமை தயிரிற் கலக்கி மூன்றுநாள கொடுக்க தீரும் வெள்ளாட்டுபாலில் எனுமிச்சம்பழம் சாறுபிழிந்து மூன்றுநாளுதயத்திற கொடுக்க தீரும்

கோழிமுட்டை வெள்ளைக் கருவில கடுக்காய்ப்பூவை பொடித்துப் போட்டு நல்லெண்ணெயிட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்க தீரும்

அரைப்படி கருங்குருவைமாவில் விடத்தலையிலையைவிளங்காயப் பிரமாணம் அரைத்து விஷிப்பிட்டவித்து சு-நாள தினன நீங்கும். முற்றின தேங்காய்ப்பூவில் சீனிகடடி யுண்ணத்தீரும்

அனிசைசு துத்தி மலேதாங்கி வரப்பூலா இவைகளினவோ முததக்காசு அதிவிடையம் சேகம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் ஒமம் இரதுப்பு

வகைக்குக் கழஞ்சு-க இவைகளை ஆவின பாலில் வேகவைத்துக் கொள்ளத்தீரும்

அரைக்காற்படி எருமைமோரில் ஒரு எலுமிச்சனகாயப் பிரமாணம் இலவங்கப்பட்டடை அரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கநீங்கும்

ஆழாகு எருமைப்பாலிற் கலந்தவுடனே ஒருநாளி புளியிலைச் சாறுபிழித்துக் கொடுக்கவும் இரதப்படி சு-நாள் கொடுக்கத்தீரும்

நாவிஞ்சுதம் கொடுக்கம் சித்கிரமலம் சாதிகராய அதிவிடையம் தானறிக்காய கிராமபு பெருமரததுப்படடை முததக்காசு பொரித்த வெங்காரம் காயம் பற்பாடகம் இலவம்பிசின சுக்கு நெல்லிவற்றல சாதிப்பத்திரி அபின திப்பிலி கஞ்சா இவை சமனகூட்டிக் கஞ்சா சாற்றாலாட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரிலிட வயிற்றுக்கடுப்பு மூலமுளைக் குணம்மை கைகால் ஊறுலுக்கு நாகப்பணம்

ஒருபலம் நாகத்தைக் குழையிலவைத்துருக்கி அதில்கீழ்க்காய நெல்லிச் சூலத்தை உலாததிப்பொடித்து தூள்பலம்-க தூளி வறுக்கப் பற்பமாகும் அந்தப் பற்பத்திலிடை சூதம்சோத்து பீனமட்டைச் சாற்றாலாட்டி பிலைத்தட்டிக்காயவைத்து குக்குடம்போடக் கொடிய சுண்ணமாகும் அதை வெண்ணையிலும் வியாதிகுத்த தக்க மற்ற அனுபானங்களிலும் கொடுக்கக் கூட வியாதிகள் தீரும்

வயிற்றுக்கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு

ஒமம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-க ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து வெல்லம்-க கூட்டியறைத்து திரிகடிப்பிரமாணம் 10-நாள் கொடுக்கத் தீரும்

வயிற்றுக்கடுப்பு வாயுவுக்கு

சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஒமம் உப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் சுண்டைவற்றல இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து சுடு சோற்றில் திரிகடிப்பிரமாணம் தூவி நெய்வாரத்துண்ணத்தீரும்,

ஆசனக்கடுப்புக்குப் புகை

ஆமைபோட்டைப் பொடித்துத் தண்ணிறநூலி அபானவாயிற் புகைபிடிக்கக் கடுப்பு உடனேதீரும்

இரண்டு விராகனிடை சுக்கை போரவிட்டு மைபோலறைத்து அரசிலையிலவைத்து தைத்து மோரில் எ-தபா வேகவைத்து வடிக்கடித்தயிரிற் குழைத்துண்ணத்தீரும்

சுரத்தினபேரிற் காணு கடுப்புக்கு,

நெற்பொரிமா ஆவினவெண்ணெய் கறாண்டு நற்சேரத்தூள் இவைகள் ஓர்நிறையாய் ஒன்றாற்பிசைத்து விளாங்காயப்பிரமாணம் 10-நாள் சாப்பிடத்தீரும்,

சுக்கிராணி அதிசாரம் வயிற்றிறைச்சல கழிச்சல சீதம்

இரத்தாவிழுதல மூலக்கடுப்பு வயிற்றுக்கடுப்புக்கு

சுண்டைவற்றல கருவேப்பிலை மாமாருப்பு ஒமம் மாதுளம்பழத் தோசுநெல்லி முள்ளி வெந்தம் இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தயிரிற்கொள்ள நீங்கும்.

செவியம் முததக்காச சுககுதிபிளி திபிபிமூலம் மலலி வாய விளங்கம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் அரத்தை பேராததைமிளகு வெந் தபம் குருசாணி ஓமம் தக்கோலம் லவங்கப்பட்டை சன்னலவங் கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கிராமபு ஏலம்சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு விரானிடை-க, தூதுளை கண்டவகத்திரி சிறு வழதலை சித்திரமூலம் ஈசாபூலி முக்காடேவளை சிறுகாஞ்சோரி நன னாரி சிறுமுட்டி உட்டத்தி ருபி சிறுகுறிஞ்சா விலாமிச்சண்ணம் விலவம் மாதுளம் இவைகளினவோ விலவப்பிஞ்சு மாதுளம்பிஞ்சு கருவேப்பிர்க்கு நெற்பொறிவகைக்குப் பல்லம்-கால, இவையெல்லாமிடி தது ச-படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வேளை யொன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதமாகொள்ள நீங்கும்

வெந்தபம் வாலமிளகு கருஞ்சீரகம் அதில சாதிபத்திரி ஓமம் சாதிக்காய் கிராமபு லவங்கப்பத்திரி திரிகடுகு திரிபலை மாதுளம் பழத்தோல அதிமதுரம் குருசாணியோமம் அதிவிண்டம் சிறுநாக பூ வாயவிளங்கம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில கடுக்காய்பிஞ்சு சீரக மலலி தாளிசப்பத்திரி முததக்காச சன்னலவங்கப்பட்டைசாட்டாத திபூ கற்கடக்கசினகி கச்சகா எழுவிசை புடம்போட்டகஞ்சாபெரு மரத்துப்பட்டை கூவிளத்தின்பழம் அபிச புளியவினைத்தோலமான கொட்டைப்பருப்பு வகைக்குப் பல்லம் கால, பெருங்காயம் விராக் னிடை-க இவைகள் இளவறுப்புச்செய்து கலுவத்திட்டு ஆல அரசு நாவல அதி நீர்ப்பூலாஓதி ஆவாரை விட்டதநெல்லிலுலகைஇவை களினசாறு வகைக்குப் பல்லம்-உ இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போ ட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்துக் குழம்பாயக்காய்ச்சி அத லை மைபோலாட்டி நாவல எழுதெண்ணையால் மூடித் தைத்துமறை விலவைத்து மூடித்தீயெரித்து இலை அவிந்த பருவத்தில மருந்தை யெடுத்து அரைத்து சுண்டக்காய்பிரமாணம் உண்டை செய்துக் கொண்டு அந்தந்த வியாங்குக்குத் தகுந்தபடி பொன்னாங்காணிசாறு கிராமபு ஆவாரம் பட்டைக்கியாழம் கோரைக்கிழங்குசாறு எரு மைத்தயிரமோ தேன பச்சரிசிக்கழுநீர் இவைகளிலொன்றில் ஒரு ண்டை வீதம் கொடுக்கத்தீரும்,

பெருமரத்துப்பட்டை கொழுநது மருதம்பட்டை உசிலம்பட்டை வசைக்கொருதேங்காயப்பிரமாணம்சிறுதத்து வெண்சோளம்கலந்த கழுநீரிற் போட்டுப்பிசைந்துவேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படி வீதம் கொடுத்து கோழி மிளகு நீரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்

மாதுளம்பிஞ்சு விலவப்பிஞ்சு விராமப்பிஞ்சு மாம்பருப்பு இல வம்பிசின நெருஞ்சிக்காய் அதிப்பிஞ்சு பெருமரத்துப்பட்டை புளியவினைத்தோல பொன்முசுட்டைவோ நாவற்பட்டை நாயக் கடுகு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குருசாணி ஓமம்பெருங்காயம் இவை கள் வெய்யவிலுலத்தித் தூள்செய்து எருமைமோரில் திரிகடிவீத்து கொண்டு வரத்தீரும்

அகத்திஅரசு அதிஆவாரை இவைகளினப்பிஞ்சு மாதுளமே

சோவைத்தண்டு சுரைத்தண்டு தானறி நெலவிககடுக்காய சாதிககாய கிராமபு பததி ஓமம் வெநகட்டத்திரிகடுகு ஏலம் லவங்கம்சடாமாளு சில குருசாணிஓமம் உதிமதரம் வாயவிளங்கம்சீரகம் மலலி நருககு மூலம் வகைக்குகட்டிஞ்சு-க, இவைகள் சிதைத்து மூன்றுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் கட்டிபட்டிப் பற்றவைத்து வடிக்கடி அதில கொட்டைப்பாக்குபதரம்ணம் ஆகிய வெண்ணைப்போட்டு உருக்கின பின் கொடுக்கவும் இதைப்படி நட-நாள கொள்ளத்தீரும்

சாதிககாய சாதிப்பத்திரி பாசிககாய கிராமபு கோஷ்டம்அதி மதரம் அதிவிடையம் லவங்கப்பட்டை இலவம்பிசின விளம்பிசின இவைகள் ஓரிறையாய்ந்ததது மாதளங்க யக்குள வைத்து வெள்ளைத் துணிசுற்றி அதின்மேற் சாணம் அப்பிக்கட்டெருவிற புடம் போட்டு சாணியை வெந்த பருவத்திலெடுத்தது கவசம்நீக்கி கஞ்சா சாற்றலுட்டடிச சிறுகண்டக்காயப்போ லுணைசெய்து வடித்திற கொடுத்தால் கடுப்புசீதம் இரத்தம் மூலம் நீங்குந தேனிலிட அதி சாரம் நீங்கும் புளிகட்டி மிளகாய தளளவும்

சாதிககாய சாதிப்பத்திரி பெருங்காயம் சீரகம் அதிவிடையம் கிராமபு அபினகஞ்சாவெந்தயம் கழற்சி தது குருசாணி இவைகள் ஓரிறையாய்க் கஞ்சாயிலைச்சாற்றா நாலுசாமம் அரைத்து இலந்தைவரைப்பிரமாணம் உணைசெய்து தயிரிலிமூன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும்

கிராமபுதிரிகடுகு ஓமம்சிறந்ததை பொன்னாவரைவோஅனன பேதிசமுத்திராபழம் சாதிககாய பெருக்காயம்வகைக்கு விராகனிடை-க, வெள்ளாளளி தோலநீக்கி பலம் ஒண்ணறை வெற்றிலைக்காமபு விராகனிடை-உ, இவையெல்லாம் வறுத்து மைபோலரைத்து வெற்றிலையில் வைத்துக்கட்டி ஒருசட்டியிலவைத்து தீயெரித்துவெற்றிலை கருகிவருகிறசமயத்தில் எடுத்தது அரைத்து மறுபடியும் வெற்றிலையில் வைத்துசு சுருடி மூனபோல வெதுப்பியெடுக்கவும்இந்தப்படி எ-விசை வேகவைத்து அரைத்து உணைசெய்து வெந்நீர் கொள்ளத்தீரும்

திரிகடுகு ஓமம் சாதிககாயசாதிப்பத்திரி அதிவிடையம் கிராமபு அக்கிராக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-க, அபின விராகனிடை-ச எலுமிச்சம்பழச்சாற்றா லரைத்துசு சுண்டக்காயப் பிரமாணம் உணைசெய்து எருமைத் தயிரிலிடத்தீரும்

சாதிககாயசாதிப்பத்திரி கிராமபுஅதிவிடையம் குருசாணிஓமம் விளம்பிசின மாதளம்பிசின இலவம்பிசின வகைக்குகட்டிஞ்சு-க, இவைகண்டயிடைக்கு அபினகட்டி கஞ்சாயிலைச்சாற்றில் ஒருசாமமும் ஊமத்திலைச்சாற்றிலொருசாமமும் ஆட்டிப்பறித்துவிடைய பிரமாணம் உணைசெய்து கொடுக்கவும்இந்தபடி எ-விசை வேகவைத்து அரைத்து உணைசெய்து வெந்நீர் கொள்ளத்தீரும்

சீரகம் சாதிகராய சாதிபத்திரி கிராமபு அதிவிடையம் குறுசாணி
ஓமம் சாதிலிகம் ஊமத்தமவீரை விளாமபிசின மாதுளம்பிஞ்சு
வகைக்கு வீரகனிடை-க, இவைகண்ட இடைக்கு அபினகூடிக
கஞ்சாயிலைசாற்றிலும் ஊமத்தம் இலேசாற்றிலும்வகைகொருசாம
மாட்டி பரித்திவிரிப பிரமாணபண்டைசெய்துகொண்டு தேனிற
கொளளகிராணிகளுளநீங்கு' எருமைத்தயிரிலிட வயிறறுக்கடுப்பு
நீங்கும்

சாதிகராய சாபத்திரி கிராமபு லவங்கப்பத்திரி ஆணைத்திப்பிலி
ஓமம் அதிவிடையம் கோஷ்டமகசகசாசீரகம் நுஞ்சீரகம் மாலிளகு
குறுசாணி ஓமம் திரிகடுகு திரிபல் அதிமதுரவேரதயம் மலெகடு
காய மொக்கு அபின சுத்திசெய்த சஞ்சா அதில காட்டாததிமொ
க்கு தாண்டாக்கிழங்கு விளாயிரி நீர்முள்ளித்தது காரோலரிசி
முத்தகாச தென்னமொக்குமாதுளைத்தது பூலாவோபட்டடைகரு
வேலவித்து பெருமரத்தினவோபட்டடை கருவேலவித்து பெருமரத்
தின் வேப்பபட்டடைகாட்டுக்கருணை புளியணிரைத்தோல லாககொட
டைப்பருப்புலகைக்குப்பலம் உ, இவைகள் நிழலுலாததிசு குரணஞ்
செய்து ஆலஅரச நாவல அதிமுள்ளிலவு ஒதியம்பட்டை முடக
கொத்தான் வெட்பூலா இவைகளின் வோகன ஓர் நிறையாயிடித்தது
அப்படி சலத்திறபோட்டு ஒருபடியாய வற்றவைத்திதுதது அதின்
ஆவினபாலபடி-உ, வெலலம்பலம் ௧0, கூடச்சோகது பஞ்செய்து
மேறபடி குரணத்தை தூவிககிணடி ஆவினரெபட்டி-க, வீட்டு லேகி
யஞ்செய்துஇறக்கி தேனபடிகால கெந்தகச்செந்தூரம் லோகச்செந்
தூரம் வகைக்குப்பலம்-க, போட்டுக்கிணடி வைத்துக்கொண்டு
கழற்சிக்காயளவு அநதிசந்தி ஒருமண்டலம் கொள்ளத்தீரும்

மாதுளம்புமுத்தோல விலவபிஞ்சு காட்டாததிமொக்குக்கு
பொனமூட்டைவோ முத்தககாச புளியணிரைத்தோல லவங்கம்
இலவபிசின ஓமம் குறுசாணி ஓமம் திரிகடுகு வெட்பாலையிரிசி
ஆணைத்திப்பிலி நாவற்பட்டை பெருமரத்ததுபட்டை பாம்பருப்பு
சுழற்பருப்பு கருங்குலியிரம் வெள்ளிலோகதிரம் நீர்முள்ளிணிரை
அதிவிடையம் நுஞ்சீரகம் நற்சீரகம் காசகசட்டி இலேசாற்றி ஓர் நிறை
மாயப்பொடித்தது நெல்லிக்காய்ச் சாம்புலா - டி : 1 நகாய் பிரமா
ணம் உருண்டை உதுக்கொண்டு உயிற்றெய்து அதிதீரும் இவ்வக
கெல்லாம் இரகாத்திய

கிராணிகோகப்பட்டலம் முற்றிற்று

வாயுரோகப் படலம்.



அதாவது நரம்புவழியாய வாதநீர் அதிகரித்து அபானத்தில் விரைகளில் நரம்புவழியாயும் இன்னம் பலபல வழிபாயும் மாதுநீர் களாலசகலவியாதிகளையும் அதிகரித்தால் அது மேகசம்பந்தத்தில் சோந்த வியாதி எனப்படும் இது வாயுரோகப்படலமென பெயர் வகுக்கப்பட்டது

வீருத்தம்

உரைத்தோமவாயுமென்பதற்கு முகந்தவாதநதானறிந்து நிரைத்தகுடசவிதமனைததும் நேருமபலநுளத்தினையார்பந்து குரைத்தமொழியுநதானபகுத்தாக கூறப்பிணியுநதானகூட நிரைத்தமுனிவாதனைருளால் தெனியவுரைத்ததுவாமே

அண்டவாயுக்குணம்

வாயு குடலிறறங்கி நரம்புவழியாய விரையிலொன்றிறங்கி பொருமி வலிக்கும் அது மேலரோக்கி உடலுள் வானும் அதன் நரம்பு புடைத்துக்காணும்

நிவாததி,

நொச்சி கழற்கொடிசாரணை ஆட்கோடை வேளை வேலிப்பரி தது கோழியவரை இவைகளின்கொழுந்து எருக்க மொக்கு வக்கக குப்படி-க, வசம்பு சித்திரமூலம் மிளகுதிப்பிலி ஓமம் வக்கககுவிரா கனிடை-ந, வெள்ளாளிகழற்சிப்பருப்பு பிராசனிடை நி, பெருங் காயமவிராகனிடை-க, இவைகள் வேலிப்பருத்திச சாற்றிலிறத்தது க, கழஞ்சுவீதமுண்டசெய்து நிழலிலுலாத்திக்கொண்டு சங்கங் குப்பி நொச்சி உதகாமணி முருங்கைசாரணைகொடுவேலி வக்கககு பலம் அரைவீதம் ஒன்றாய்ச்சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்துஅதில் ஒரு ண்டையை-ந, அரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி மூன்றுநாள புளி தள்ளி சாப்பிடத்தீரும்

கொடுவேலி சங்கங்குப்பி செங்கத்தாரி கரத்தொட்டி இவைகளின்வோப்படடை வக்கககுப்பலம்-ச, கருப்புக்கட்டிப்பலம்-எ, எள்ளுப்பொடி பலம் அரை மிளகு ஓமம்வக்கககுப்பலம்-க, வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-உ, சீரகம் இந்துப்பு வெடியுப்புநவாச்சாரம் அதிவிடையம் வக்கககு விராகனிடை உ, தேங்காய-க, இவைகளைமெழுகுபோலிடித்து கொட்டைப்பாகு பிரமாணம் இருபோது ௨௦-நாள் உட்கொள்ள புகையிலை தள்ளவும்.

குருணிக கழுதைப் புட்டையை நாலுமரக்கால தண்ணீர்நிற கரைத்து வேடுகட்டி அதினமேல எருக்கங்காயில் பஞ்சவிசைநீக்கி நாடப்பட்டவர்க்கு மாவைவைத்துமூடி நூலாறகட்டி பிட்டவித்துக் காயவெந்த பத்ததிலெடுத்த நூழிகை-க, கடுகு ஒரு காப்பிட்டை சாப்பிடத்தீரும் பத்தியம் கைப்பு பளிப்பு தள்ளவும்,

சத்திசாரணைவோ முடக கொத்தான கொழுந்து கழற்கொழுந்துள்ளிபெருங்காயம் சுக்கு இவைகள் ஓர் நிறையாய அறைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிரடாணம் கொடுக்கத்தீரும்

வெள்ளுள்ளி சுக்கு நாவற்பட்டைவகைக்குப்பலம்-க, இடித்து நூழிநீரிற் போட்டு மூன்றுநாள்கெடுத்து முருங்கையிலையை அதில வதக்கிக் கட்ட விரையேறி இறங்குகிறது தீரும் இச்சாபத்தியம்

ஒரு தேங்காய்ப்பூவின் மத்தியில்தோலநீக்கின ஒருபலம் வெள்ளைப்பூண்டைவைத்து பிட்டவித்து பூவை பாஸ்பிழிந்துபூண்டையும் ஒருபலம் முருங்கைப்பட்டையும் நன்றாயரைத்துச் சாறுபிழிந்து ஒன்றாயக்கலந்து ச. பபிட்டுக் காற்றுப்பாத அரையிற் படுத்துக்கொள்ளவும் இப்படி ஈ-நாள் செய்யத்தீரும்

கழற்சிப்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டை சுக்கு கருங்காணம் வகைக்குக்கழுஞ்சு-ச, ஒருபடி சலத்திறயோட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி சு-போதுகொடுக்கத்தீரும்!

புரசவிரை மிளகு வகைக்குவிராகனிடை-ஈ, வெள்ளைப்பூண்டு விராகனிடை-ஈ, அரைத்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் மூன்று நாள் உதயத்திற்கொடுக்கத்தீரும் புகையிலைதள்ளவும்

கழற்பருப்பு சித்திரமூலம் மாஸிலங்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க, அண்ட வெல்லக்கருவில விரவிப் பொரித்துண்ணத்தீரும்

கோழிமுட்டை வெளுமைக்கருவில் ஒரு கழற்பருப்பு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சிறுமுட்டைக்கொழுந்து அரைத்துப்போட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத்தீரும்

கருவனையல் மிளகு பெருங்காயம் இவைகள் ஓர் நிறையாய்மே போற்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்,

திருக்குள்ளியை வாட்டிச்சாறுபிழிந்து அதற்குக்கிரஸ்லெண்ணெய்க்கூட்டி ஆளபலத்துக்குத்தக்கப்படி மூன்றுநாள்கொடுத்து ஆறு நாள் பத்தியம் வைக்கத்தீரும்

கழற்சிப்பருப்பு சத்திசாரணைக்கிழங்கு மிளகு; இந்தப்படி பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வசம்பு இவைகள் ஓர் நிறையாய வெள்ளாட்டு பாலிலரைத்துக் கொடுக்கநீங்கும்,

புளியிலையைபிடித்து நட-படி சலகதேவரோடடு அகிலதிரிகடுகு இந்துபபு ஒமம காந்தம வெங்கரம வெளங்குள்ளி பகைக்கு விராக னிடைக, வாளம் விராகனிடை சு0, கழறிசுப்பருப்பி விராகனிடை- டு, இவைபள கிழிகட்டி வேகவைகது மருநதுகவுகழி ஒருகம் பூசகாரமுரட்டி தேற்றுகிற பிரமாணம உருணை செமது விளக கெடகணைபில ஒருகுளிகையை உடைத்து முனமுராள பதநிமாய கொடுக்கநீங்கும்

[illegible]

சுரு - பட - ன்று அகும் சிவந்த கோழிரகாநதமும இரண்டு
சுரு வடக்காய மீர் பாணம் அஹை த ந்த கருப்புக்கட்டி நிலப்பொடி தது
கொடுக்க கேளு.

குட்டி-தங்காணிபிலையும் வகைவகை பிலையும் வகைக்கி ஒத்தணாரு
செய்து கட்டவும்

கழுதை லக்திபும கழுஞ்சிறிலையும் வறுதது ஒத்தணளுசெயது
கட்டவம்

ஆனை குதிரை ஓட்டை கழுதை வெள்ளாடு இவைகளினலததும் தேடக்கொடுக்கரியும் தேனகாயத திரிகினபூவும் ஆவாரம்பூவும் கொடிக்களரி படடையும் ஓர்நிறையாயிடித்து வறுத்து ஒத்தணை கொடுக்கவும்.

மருதாக்கினி வாயஞ்சம்

பசுமிகு உணடாகி மநகிக்கும் சிநகைசயில நினைநததெலல-நதி
 னன ஷிருடபும கொள்ளுட்டாது வயிறறிற்றறகாடல வரந்தியாகும்
 மலககருகும் கிறுகிறுதகும் வயிறுவலிககும் மலததிலசிற இரத்த
 மூம மிருநத சலமும்மீழும் பலவகுறையும் நயனமுரம வெளுதகுட

நிவர்த்த

மேற்கூறியவைகளை எட்டுப்பலம் இஞ்சியை சிறுபிலைபாக நறுக்கி அதில்-சுரு-எலும்புசமம் பழம்பிழிந்தது சூரியனிலவைத்துலாகத்திசரிநெய் விட்டுவறுத்தது கூரை பலம்-க், சீரகம் பலம்-உ, சதுசசாதம் கிரிசாதம் கிரிகடுகு தானிசப்பத்திரி குறசாணி ஓமம் வாய்விளங்கம் வங்ககசு முஞ்ச-உ இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனிப்பயறும்-உ, கூட்டித் திரிசுப்பிரமரணஞ் கொள்ளத்தீரும்,

மேற்கேரூல நீக்கி அரிந்த இஞ்சிபலம்-௧0, உமிழ்பாககின் சேரகம் பலம் இரண்டமை இவைகளை எலும்பிச்சுமபழ்ச சாற்றூலுமனறுநாள ஹறஸ்வதது உலாததி ஆவினெய் டெளிததுசுருணஞ்செய்துகொண்டு திப்பிலி மிளகு கோஷ்டம் கிராமபு தாளிசப்பகதிரி திப்பிலி வாய்விளகம் சடாமாஞ்சில அதிமதூரமகொததமலலி ஒமம் திப்பிலி

மூலமும் நாளாவோசநதனம் ஏலம் தழுதாழை வோததேதால இவைகள் ஓர் நிறையாகக்கரிசசாலைசசாற்றில் மூன்றுநாளுரவைத்துஉலாததி இடித்துச சூரணஞ்செய்துகொண்டு இருவகைச சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நெற்பொறி முந்திரிபாழும் சலாசத்து பற்பம் வகைக்குப் பலம்-க, சீனிபலம்-க௦ கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

கருஞ்சீரகம் நறசீரகம் இந்துப்பு திரிகடுகு கருவோப்பீரகது வகைக்குப் பலம்-க, இவைகட்கு எட்டிலொன்று காசசி வெதுப்பி சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் அனை ததிறுவி நெய்விட்டுபிசைந்து சாப்பிடத்தீரும் மலசத்தியாகும்

அக்கினிமந்தம் மாயபொருமலுகது

கண்டங்கத்திரி முள்ளி சத்திசசாரணை மூம் கொடுவேலி திரிகடுகு நவாசசாரம் திரிபிலைபஞ்சலவணமசத்திசசாரம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் காலவீதம் பொடித்து அதற்கு நிகர அசுவ கெந்திச சூரணம்கூட்டித் தேனிலாவது இஞ்சிசாற்றிலாவது கொள்ளத்தீரும்

இந்துப்புவிராகனிடை-க, சீரகம்விராகனிடை-உ, சாமமமூம் விராகனிடை-ங், சுக்கு விராகனிடை-ங், திப்பிலி விராகனிடை-ரு, மிளகு விராகனிடை-சு, பொடித்து அதற்கு கடுக்காயப்பொடி கூட்டித் திரிகடி வெந்நீர்தொள்ளத்தீரும்

மூம் சுக்கு கொடிவேலி வோ இவைகள் ஓர் நிறையாயப்பொடித்து அதற்கு நிகர கடுக்காயப்பொடி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் மோறிற் கொள்ளத்தீரும்

பசுசை கருவேப்பிலையை ஒரு தேங்காயப் பிரமாணம் அறைத்து ஒன்றைப் படி தண்ணீராகலக்கி அரைப்படியாய வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் கருபுக்கட்டி பலம்-ங், போட்டுப் பாகுசெய்து கரிப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு சீனிக்காரம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் மூம் திப்பிலி பெருங்காயம் சவுக்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-ங், நெற்பொறி படி அரைக்கால் இவைகள் தனித்தனியே சூரணித்துத் தூவிக்கிணடி வைத்துக்கொண்டு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

தோல நீக்கின இஞ்சி பலம்-சசு, அரைப்படி நெய்தெளித்துப் பொன்னிறமாய வறுத்துச சூரணித்துக்கொண்டு கடுகுரோகணி தேசாவரம் சுக்கு சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க, ஏலம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-முககால், லவங்கப்பட்டைலவங்கப்பத்திரி நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப் பலம்-அரை, சாதிககாய அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கம் தாளிப்பபசுரி-சு, கைரீ வகைக்கு கால் இடித்துச சூரணஞ் செய்துக்கொண்டு இருவகைச சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க் கலந்து சாங்கரை பலம்-சசு, கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

வாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கடிகேசு

ஆவினபாலில் அவித்ததுச சத்திசெய்த சிவதை பலம்-சு, திரி பலைசுக்கு திப்பிலிஞ்ஞாடு உலகக்குப்பபலம்-க லவங்குப்பபலம்-க கப்பத்திரி சிறுநாகபூ ஏலம் இஃதுபு வகைக்குப்பபலம் அரை, இவைகளையீடித்தது சூரணித்தது அதற்கு நிகாசாகக்கரை கூட்டிதிரிகடிப பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்

பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினிமந்தம் வயிற்றெரிவுக்கு

ஆவாரைப்பஞ்சாங்கச சூரணபடி-சு, இஞ்சி எலுமிச்சம் பழம் முசுமுசுக்கை இவைகளின் சாறு ஆவினபால வகைக்குப்பபடி-உ, சீனிபலம்-உரு ஓசாறுபசு கலந்து பாருசெய்து அதில் சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பபலம் அரை விளாமிச்சம் வேர் சிறுநாக பூ தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பபலம் கால், இவைக யீடித்ததுச சூரணஞ்செய்து தூவக்கிணடி ஆவினபடி-உ, தேன படி-சு, கூட்டிட்டு லேகியஞ்செய்து கெட்டடைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும் இச்சாத்தியம்

புளியேப்பத்திறகு

வசம்பு கூட்டசாமபல வறுத்தகரிப்புப்பெருங்காயம் இவைகள் ஓர் நிறையாயப்பொடித்தது திரிகடிப பிரமாணம் மோரிலாவது நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்

ஊஷணவாயுவுக்கு

பிரணகட ஓமம் கருவேப்பிராக்கு கரியுப்பு வகைக்குப்பபலம் வறுத்தது மூன்று படி எருமை மோவிட்டு ஒருகொதி வந்தபிறகு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவர நீங்கும்

அஜீரணவாயுவுக்கு

சுக்கு திப்பிலி மிளகு அசமதாகம் இஃதுபு நற்சீரகம்பெருங்காயம் இவைகளோர் நிறையாயச சூரணித்தது திரிகடிப்பிரமாணம் ஆசனத்திற பிசைத்து ஆக்கெய்விட்டு உண்ண நீங்கும்

சத்திசச ரணை கூட்டங்கத்திரிலிலவம் இவைகளினவோவகைக்குப்பபலம்-உ, சுக்கு பலம்-சு, பூண்டு பலம்-நூ காயம் பலம்-கால் இஃதுபு பலம்-ஒன்றரை இவைகளை சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து ஆசனத்தின பின்னுட கொள்ளத்தீரும்

மிளகை வறுத்துப் பொடித்து திரிகடிப பிரமாணம் தேனிற கொள்ள நீங்கும்

கருவேப்பிராக்கு சுக்கு சீரகம் ஓமம்வகைக்கு விராசனிடை-நூ ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து உட கொள்ள நீங்கும்

மந்தவாயுவுக்கு

சீரகம் ஏலம் பசுரைகாப்பூரம் இவைகள் ஓர் நிறையாயசூரணி ததுஅதற்கு நிகாசாகக்கரைகூட்டிதிரிகடி அநதிசநதிகொள்ளநீங்கும்

மேற்றேறல சீவின இஞ்சி பலம்-கரி, ஏலம் திரிபுக்கு கிராமபு
ஓமம் வாலுளவையரிசி சாதிககாய ஆணைகதிப்பிலி சீரகம் அதிமது
ரம் குறுசாணி ஓமம் அடுக்கற நச்சகாலவங்கப்பததிரி கொடிமலலி
முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் இவைகள் நெய்விட்டு வறுததுச சூர
ணிததுத திரிகடிப்பிரமாணம் உட்கொள்ள நீங்கும்

பித்த வாயுவுக்கு

லவங்கம் திரிகடுகு முதலககாச சிவநாசபபூ திரிபலைஇவைகளை
ஓர் நிறையாய்ச சூரணிதது அதற்கு நாலினொன்று ஆயினபாலிற்
சுத்திசெய்த சிவதை சூரணங்கூட்டி வேளை பொன்றிற்குக் கழஞ்சு
தேனிறகொள்ள நீங்கும்

நற்சீரகம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சோமபு சன்ன லவங்கப்
பட்டை சதகுப்பவைகக்குப்பலம்-சு, மலலிபட லம்-சு, இவைகளை
யிடிததுச சூரணஞ்செய்து சாககரை கற்கண்டு உரைககுப்பலம்-சு,
கூட்டித்திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிலிரண்டுநேரமும உடு-நாள கொ
ள்ள நீங்கும்

கடுக்காய திப்பிலி சுக்கு சீரகம் ஓமம் இரதுபபு நறுக்குமலம்
வகைசுக்குப்பலம் ௩, இவைகள் பொடிதது ஒருபலம் கருப்புக்கூட்டி
யைப் பாகுடு யது அதிறுறாவிக்கிணடி நாழியொன்றிற்கு ஒருகழற்
காயப்பிரமாணம் கொள்ள நீங்கும்

வாயுசூலைக்கு

திரிகடுகு இரதுபபு ஓமம் இவைகள் வெதுப்பிப் பொடிததுத
திரிகடிப்பிரமாணம் சேனிறகொள்ள நீங்கும்

ஆணை வாயுவுக்கு

தாமஸ்பிலையை எலுமிச்சங்காயளவில அரைத்துப் பழச்சாற்றில்
கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்

பதினாறு எருக்கிலைக்குள் தோலகீகின் அரைப்பலம் வெள
ளை யூணடை வைத்துக்கூட்டிப் பிட்டவித்து இலை வெந்நத பத்தில
எடுத்துச் சாறுபிழிந்து அருச்சாற்றில் யூணடையரைத்துக்கொடுக்க
நீங்கும்

ஒரு எலுமிச்சங்காய்வு யிதுப்பை பிண்ணாக்கை ஆழாகு
நாளுள்ளிச்சாற்றில் ஊரப்போட்டு வெதுப்பிக்கொடுக்க நீங்கும்.

வாயுக்குத்ததுக்கு

கொடுவேலிப்படடை சுக்கு பறங்கிட்டடை பிறப்பங்கிழங்கு
வகைக்கு விராகனிடை ௩, வீதஞ்சிறை ௩, நாலுபடிசலத்திற்போ
ட்டு எட்டொன்று பற்றறிக கியாழஞ்செய்துநாளொன்றிற்குமுன்று
நாள கொடுக்க நீங்கும்

வாயுப்பொருமலின் குணம்

வாயுப்பொருமி அக்கினிமந்திதது உண்டை அசனத்தை வாந்
திகும் புனிததேயயிடும காற்றுப்பரிபும

நி வா த தி.

பத்துவிராகனிடை சுககை வேலிப்பருத்திச சாறறைமைபோ
லகாதது பிலலைகட்டி ஒருசட்டியில் இரண்டு விராகனம் உப்பைப்
பாபடி அதினமேல முனபோல உப்பைப்பாபடி ஒடுமுடி சீலைமண
செய்து நாலு எருவிற புடம்போட்டு பொடித்து தேனிறகொள்ள
நீங்கும்,

சீனி பலம்-கசு, ஒண்ணறைபடி ஆவினபாலில் பாசு செய்து
அதிற சரிசாலைச சூரணம் பலம்-ச, ஏலமவாயவிளங்கும் மிளகுஓமம்
லவங்கப்பட்டை வெள்ளுள்ளி வாலுளுளவை திப்பிலி நற்சீரகம்
வங்ககருப்பலம் அறை சதகுப்பை பலம் மலலிகை பலம் சு, கிரா
மபுவிவிராகனிடை-உ, இளவறுப்பாகசசூரணித்து தூவிக்கிணடிதேன
நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழிப்பொன்றிறகுக்கொட்டைப்பாக்குப்
பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள நீங்கும்

சுக்கு பலம்-ச, சாகுகரை தேன வகைக்குப் பலம்-உ, இவை
கூட லேகியஞ்செய்துக்கொள்ள நீங்கும்

திரிங்கு கடுக்காய அரத்தை நறுக்குமூலம் பேயப்புடலம்லலி
வாயவிளங்கும் லோப்பிராகு கருவோப்பிராகு முருங்கைப்பட்டை
சத்திசசாரணேவோ வகைக்குப்பலம் அரை இவைகள் சிதைத்து
நாழிசலத்திற்போட்டு காற்படியாய வறறவைத்து இரண்டுநாழிகொ
ள்ள நீங்கும்

குண்டலவாபுகுணம்,

வாயுமிகத்துக கூப்பிட்டோடித்திருந்து வயிறறில்வந்துநற்போ
றறிரளும் மறுபடியும் சிதறிஉடம்பெங்கும் பறந்துபின்வந்தடங்கும்
தீபனத்தை ஒடுக்கும்,

குடகரி வாயுகுணம்

வாயு அதிகரித்து குடலமுதுகு நெஞ்சலாவி முதலானஇடங்க
ளில் ஒடிபுடைத்து புரண்டு அமுன்று வலிக்கும் உடலயரும் மூலங்
கருகும்

அனுகத வாயுகுணம்

மெனமேல உண்பதினாலும் நொந்த அன்னம் ஊசறகறி புசி
ததலாலும் மலங்கட்டினால் வாயு அதிகரித்து வயிறுபொறுமிவாந்தி
பிராந்தியாகும்

அததரு வாயுகுணம்

அக்கிலி மந்தித்து சீரணங்காலம் உண்ட வண்ணமாயப் பிர
வாதிகும் புளித்தேப்பம் வாரதி தாகங்காணும் வாயுதருங் காற்று
பரிந்து கொண்டிருக்கும்

துடிவாயுகுணம்,

வாயு அடிக்கடி உடலிற பாததோடித்துச் சிலநேரமடங்கியிருக்
கும் நாடோறு மதிகரித்து இப்படியே கேடடையறுக்கசெய்யும்.

குடலவாயுக்குணம்

குடலிலவாயுபுரண்டு வலித்துக்குமுறிஇறையும் விலா தீபோற்
கலக்கும் மந்திக்கும்

சகலவாயுவுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்

வேப்பிராகு மூக்ககரை சாரணீவோ கருவேப்பிராகு முருங்
கையீராகு வகைக்கொருபிடி சுகு மஞ்சள வகைக்கு விராகனி
டை-ந், இவைகள் சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திறபோட்டு அரைசு
காற்படியாய வறறவைத்து போசனத்தினபேரில் சம்பிட்டுவரத்
தீரும்

சீரகம் இரதுப்பு ஒமம் திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம்
இவைகள் ஓர் நிறையாய வெதுப்பிசூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம்
தேனிலாவது நெய்யிலாவது உண்ணத் தீரும்

சுகு திப்பிலி மிளகு வெள்ளாளனி ஒமம் வாலுளுவையரிசி
இவைகள் ஓர் நிறையாய வெதுப்பி பனைவெல்லங்கட்டிமெழுகுபோ
லரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு ஒமம் பெருங்காயம் வகைக்
குப்பலம் கால் வெதுப்பிசூரணித்துக் கரிப்புரை எருக்கம்பழுப்
புச்சாற்றாலரைத்து-ச-அல்லது ஆறுபட்டமேபோட்டு பஸ்பம்பண்ணி
யதைமேறபடி சூரணத்திறகு நிகரட்டி ௨ திரிகடியளவு ஏழுநாள
கொள்ளத்தீரும்

செவியம் கொடுவலீவோ திப்பிலி கண்டதிப்பிலி சுகுவகை
க்கு விராகனிடை ந் சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற் போட்டு அரைசு
காற்படியாயவறறவைத்து அதில் சாதிலிங்கத்தைஉரைத்துக்கொள்
ளத்தீரும்

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு திரிபீல திப்பிலிமூலம் சித்திர
மூலம் இரதுப்பு சவுட்டுப்பு வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணிஇவைகள்
ஓர் நிறையாயசூரணித்துத் திரிகடியளவுதேனிற கொள்ளத்தீரும்

அசுவகந்தி நற்சீரகம் திரிகடுகு ஏலம் கிராமபு அக்கிராகாரம்
அரத்தை இவைகளை ஓர் நிறையாயசூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம்
தேனிறகொள்ளத்தீரும்

மிளகு வெந்தயம் சீரகம் தைவேனீவோ இவைகள் வெதுப்
பிப்பொடித்துத் தேனிறகொள்ளத்தீரும்

இரண்டுபடி ஆவினபாலிலி-பலம் பனைவெல்லம் பாருசெய்து
அதில் திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௨ வெதுப்பிப்பொ
டித்துப்போட்டுக் கிண்டி தேனெய் வகைக்குப்படி காலண்டிலேகி
யஞ்செய்துக்கொண்டு நாழியெனநிற்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிர
மாணம் கொள்ளத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சி மட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய லவங்கப்படை கைவாசி சிறறத்ததைச் சித்திரமூலம் அதமதுரமநற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்கலவப்புகுஞ்சாணி ஒமம்மளகு வாய்விளங்கம் நிலாக்கைவோ வகைக்குச் சத்திசுந், இவைகளைச் சூரணித்து அதற்கு நிகா சீனிகுட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

வாயுவுக்கு விரோசனம்

மிளகு இரதுப்பு வகைக்குகழஞ்சு-௧, சீரகம் பூவு-௨, சுக்கு அரியசிவதை வகைக்கு விராசனிகுட்டி-௧, ஒமம் கட்டிசுந், திப்பிலி கழஞ்சு-௪, கடுக்காய கழஞ்சு-௫, சத்திசுசாரணிகா சூரணம் கழஞ்சு-௧௦, இவைகளை நிழலிலுலாத்தி பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணங்கொள்ள விரோசனமாகி வாயுவுத் தீரும்,

கெந்தகம் இரதம் நோவாளம் திரிகடுகு வாயு வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் அசமதாசம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, இவைகளைப்பொடித்து முற்றின் தேவசாயங்குள்ளடைத்துக் கண்ணில முருங்கை முளையடைத்து ஏழுநாள் மண்செய்து புட்டம்பேட்டு ஒடு நீக்கி யரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டாக்கியது தேனிற சொடுக்க விரோசனமாகுபததியமோரும் அசனமுடவந்தீரும் கொள்ளத்தீரும்

மலலி வாய்விளங்கம்கடுகுரோகணி கடுக்காயவளம்இவைகளை ஓர் சிறையாய் இஞ்சிசாற்றிலிட்டுப் பரித்திற்ப பிரமாணம் உண்டாக்கியது தேறபடி சாற்றிலாவது மிளகு கியழத்திலாவது கொடுக்கச் சகல வாயுவுந்தீரும்

திரிகடுகு கடுகுரோகணி தேசாவரம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு கழஞ்சு-௨, சத்திசெய்து முன்போக்கினவாளம்கழஞ்சு-௧௦, இவைகள் இஞ்சிசாற்றால் மைப்போலாட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டாக்கியது இஞ்சிசாற்றிலாவது பனைவெல்லத்திலாவது இரண்டுண்டாக்கித்து வெந்நீர்சாப்பிட நன்றாய் விரோசனமாகி சகலவாயுவும மலக்கட்டுந்தீரும் முன்போல் பத்தியங்கொள்ளவும்

சிவதை பலம்-௧, திரிபலை மலலி கடுகுரோகணி தேசாவரம் இரதுப்பு செவியம்முத்தக்காச திரிகடுகுசுருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்சிறு நாகபூ அன்னபேதி விலாமிசுக்கோவவைக்கொருகழஞ்சு ௩, தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி கோஷ்டம் சந்தனம் பொறிகாரம் கஸ்தூரி மஞ்சள் சடாமாஞ்சி வாய்விளங்கம் வகைக்குகழஞ்சு ஒண்ணரை இவைகளை வெய்யிலுலாத்தி பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் இஞ்சிசாற்றிலிட்டுச் சகலவாயு மலக்கட்டுந்தீரும் மற்றபாதி கட்டிதற்குரிய அனுபாணங்களிலிட்டால் குணமாகும்பொறி மிளகு மிளகுதீரும் அன்னமும் உப்புவுகட்டி சுடுஞ்சிபுங் கொள்ளலாம் இரவில் மிளகு கியாழங்கொள்ளவும்.

சிவதைவிராகனிடை-நூ, திரிகடுகு வாயவிளநகம் கிராமபுலவந
கப்படடை கோரைக்கிழங்குத் திபிலை வகைக்கு விராகனிடை-க, வெய
யலிலுலாததிடே டாடிதது அகற்குவிதா சீனிகூட்டி திரிகடி பனவுவெநீ
ரிற் கொள்ள மலகூட்டித் தீரும் டுதிமமோரசனஞ்செய்யவும இவில
மிளகுக்கிபாழுவொள்ளவுமசுடலவாயுபாணடுவீக்கம் விஷகோகிராணி
முதலானதும் நீங்கும்

சிறுமணககெண்ணை படி அறை நருளளிச்சாறு தண்ணீர் விட
டானவோசாறு பெருமடு யக்குமட்டிச்சாறுவீ கம்படிகாலஒன்றுபக
டலந்து அதிலகருஞ் சர்க்கரை சுகாயசாதிபத்திரி கிராமபு அதிவிடை
யம் அதிமதுரம் அகநாகப்பூ உலாந்த இஞ்சி விராகனிடை-2, கற்றா
முஞ்சருகு விலவககொழுந்து இலந்தை நக்கொழுந்து முசுமுசுக்கையிலை
வசைக்கு விராகனிடை 10, அரைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாபகநா
யசசி வடித்து ஒருசுரண்டி வீ கொள்ள உங் விசை பிரவாகதிபாகும்
பத்தியம் பொரிமிளகுசூறும் அன்னமும் இவில சுக்குக்கியாழங்
கொள்ளவும் இப்படி சடு வீ வசகொள்ள சகலவாயுவுந் தீரும்

வாயரோகப்படலம் முற்றிற்று

குன்மரோகப் படலம்.

அதாவது பித்தம் அதிகரித்து குடற்புறட்டல வுண்டாகி என
னோமும் ஏப்பத்தை புண்டாகி அக்கினி மந்தத்தைப்பற்றி நிற்ப
கால குன்மம் என்பதென்பதென்று

விருத்தம்

செபர்டேயுஞ் குன்மமெட்டுந் தெளிவறமானிடற்கு
ஒப்பிலாபலதூலாபந்து ஒழுங்குடனபிணிகளநீங்கி
துப்புறப்பாசகந் தூந் துய்யனேசெய்யவென்று
மெய்ப்புடன முனிவா தாமும் மேனமையாயுரைத்திட்டாரே

ஷ்ட விபரம்

வாதபித்தத்திலே தம் குன்மம் சத்தி குன்மம் எரி குன்மம் வலி
குன்மம் சூலை குன்மம் கபாலகுன்மம்,

வாத குன்மத்தின குன்மம்

சரலும் நெஞ்சம் வற்றுக் குருபகரத்தைப்பற்றி வயிற்றெரிந்து
புன குடலைப்புடடி வலிக்கும் சத்திக்கும் சிறுசிறுத்துவரும் சந்து
கால சைபொருந் தூனையும் இரவிலபாதி உபாதி அதிகரித்து நித்திரை
சுறும்வராது

நிவாததி,

விலவககாய பலம்-உ0, விலவவோ பலம்-கரு, இவைகள் இடித்து ச-மரக்கால தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைத்ததில் கரு-பலம் பெல்லவ கரைத்து வடிகட்டி பாருசெய்த இஞ்சி பலம்-நூ மிளகுபலம்-ச, திப்பிலி உள்ளிபலம்-உ மஞ்சள் அசுமதா கம வகைக்குப்பலம் வெவவேறுக யிடித்து வடிகட்டிப் பாகிலதூவி பசுநெய்படி காலவிட்டு லேகிமஞ்செய்து நாழிக்கொரு எலுமிச்சன மாயப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்

வெள்ளுள்ளிச்சாறு நெல்லிச்சாறு இஞ்சிச்சாறு இளநீர்நெய் பாலவகைக்குப்பலம்-க, ஒன்றாயகலந்த இரண்டுபடியாய வற்றவைத்ததில் கோஷ்டம் ஏலம் வெங்காயம் இரதுப்பு நற்சீரகம் திரிகடுகு கொத்தமல்லி கிராமபு செங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுகொச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு எண்ணெய் தங்கொளத்தீரும்

கொடுவேலி புனலி நிலவாசை குமரி இவைகளினவோவகைக்குபலம்-க0, இடித்து க0-பலம் தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாயவற்றவைத்து வடித்ததில் திரிகடுகு இரதுப்பு வகைக்குப்பலம்-க, பூண்டு பலம்-ரு, அரைத்துப்போட்டு ஆவிரெய்படி-க, கூடவிட்டுக் காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் உணடுவரத்தீரும்

இஞ்சி சிவதைச்சீர்தில் நிலவாகைகொடுவேலிகழற்கொடிஇவைகளினமூலம் முடக்கொத்தான்-ச, மூலம்பூண்டு திரிகடுகுவகைக்குப்பலம்-க, இவைகளையரைத்து அரைபடி சிறுமண்கெண்ணையில போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொளத்தீரும்,

நொச்சி நிலவாகை கொன்றை சமற்கொடி ஆகுண்டை முருங்கை சிவதைகெடமுள்ளி அவை என்னவோ உள்ளிஇரதுப்பு வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளையரைத்து ஒருபடி சிறுமண்கெண்ணையில போட்டுக்காய்ச்சி களவரிப்பால் கழஞ்சுக்கூவிட்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொளத்தீரும்

பித்த குணங்குணம்

வயிறு மந்திரகும் வலிக்கும் நெஞ்செறியும் வாயநீர் ஊறும் ஒக்காளிகும் மதிகெடுக்கும் கிறுகிறுக்கும் வியற்குமவாயகசுக்கும் உண்டையை ஒடுக்கும் மலத்திற பித்தஞ்சுவரி கடுத்திறங்கும் சிறுநீர் விழிமஞ்சணித்திருக்கலாம்

நிவாததி

விலவவோ முல்லைவோ சுககு ஏலம் பாசிப்பயறு நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் கால இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து கொடுக்கவுமிப்படி ஆறுபொழுது கொடுக்கத்தீரும்,

சததிசசாரணவேரை ஆவினபாலி லவித்துணாததிச சூரணஞ் செயது சீனிகலந்து திரிகடிபிரமாணம் நெய்யிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்தீரும்

முககாவேனே சமூலம் இடித்துப்பிட்டவித்து கார்படிசாறு பிழிந்து திரிகடுகு பொடி விராகனிடை கூட்டடி ஆறுவேனே கொடுக்கத் தீரும்

சுககு பலம்-வ மிளகு ஒமம் வகைக்கு பலம்-உ சேங்கொட்டை அககிராகாரம் வகைக்கு பலம்-து இவைகளை வெதுப்பிச சூரணித்துச சததிசசாரணே வோசூரணம் பலம்-கசு, கூட்டித்திரிகடியளவு வெந்நீர் கொள்ளத்தீரும்

சிலேதம் குணமக்குணம்

நாவு வழுவுழுத்தினிறகும் வாய நீசுற்றி வாந்தியாகும் விககல கொட்டாவி இரும்பு தம்பல இளப்பு வயிற்றிரைச்சலகாணும் நீரம் லங்கட்டு அன்னத்தைவெறுக்கும் புறந்தாளவீங்கி வறறும் சீழ்போற கபமவிழும்.

நிவாததி

திரிகடுகு திரிபலை கலவப்பு செவியம் அரத்தை ஏலம் லவங்கப் பட்டை கெந்திகம் சண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சீனிகாரம் அககிராகாரம் கிராமபு இரதுப்பு சாதிப்பத்திரி அமுககறாவோவகைக்கு விராகனிடை-சு, கடுகுரோகணி சாதிககாய வெண்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-கூ, நவாசசாரம் கலமகம் வகைக்கு விராகனிடை அரை இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து அகில கோப்பிரணடையை அவித்துலாத்தி இடித்து சூரணம் வகைக்கு விராகனிடை-சு கூட்டி இதற்குநிகர வல்லிசசூரணம் சீனிபலம்-நி சோத்துத் திரிகடியளவு தேனில கொள்ளத்தீரும்

வலிகுணமக்குணம்

வயிறு பலவிதமாயவலிக்கும் ஆகாரத்தை மறுக்கும் நெஞ்செரிபும் எதிரெடுக்கும் மலத்தில் பித்தம் சுவரிவிழும் தேகம் வறறும்

நிவாததி

அரைபடி தேனகாயப்பால் இரதுப்பு பலம்-க பூண்பிலம்-உ, சாரமகழஞ்சு உ, பொடித்துப்போட்டுக் கள்ளிப்பால் கழஞ்சு-உகூட்டிட்டுக்காசினி நெய்வடித்து அரை ஒருகரணடிவிதம் கொடுக்கத் தீருக

கொடிககளினி திருகுகளினி கொடுவேலி நாயுநயி எருக்கு இவைகளின சாமபலை யோரநிறையாய சலத்தில கரைத்து தெளி வாயிருத்துக் காசினி உப்பெடுத்துக்கொண்டு நாழி ஒன்றுக்கு கழஞ்சுவிதம் நெய்யிறகொள்ள முதலான சுகல குணமந்தீரும்.

முற்றின் தேவகாயகருள் வெடியுப்பு வளையுப்பு அட்டுப் புகலுப்பு வகைகரு பல்லம்-க இருதுப்பு பல்லம் உ பொடித்துப்போட டரைத்துச் சாணியிற பெ தீரது புடம்போட்டுச் சிரட்டை நீக்கி மெழுகுபோலவரத்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைபாககளவு சாப்பிடத் தீரும்

செதிருணமத்தின் குணம்

வாயுஅதிகரித்து வயிறுபொருமும் அனனத்தைகளனும் செரிக காதுவாந்தியாகும் நெஞ்செரியும் புளித்தேப்பமிடும் உடலவெளுத்து வறதும் ஆயாசங்கனிப்புண்டாருப் மலங்கருகும்

நிவாததி

கரியுப்புநீர்படி-க வெடியுப்பு-உ இவைகளைத் தனித்தனியே சலத்திற நரைத்துவைத்து மறுநாள தெளிவாயிற்றுத்துக்கலந்து அதில ச-கழஞ்சுபெருங்காயத்தைப் பொடித்துபோட்டுக் குருக்கககாய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருபாககளவு நீரகாரத்திற கொள்ளத்தீரும்

இருதுப்பு பல்லம்-க வெங்காயவெள்ளுள்ளி வகைகருப்பல்லம்-உ நவாசாரம் கழஞ்சு-உ தேவகாயப்பால் படி-ந. கள்ளிப்பால் படி-வ ஒன்றாய்கலந்து காசசி செய்வடித்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒரு காசுடை உண்ணத்தீரும்

திரிகடுகு பூண்டு இருதுப்பு ரசபற்பம் கறநாதயிவைகளை யோ நிறையாய்க கள்ளிப்பாலிலரைத்துக்கூறிப்பிரமாணமுண்டைசெய்து நொச்சியிலையைப் பிட்டவித்துபிழிந்தசாற்றிலொருண்டைகொள்ள இப்படி ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும்

எரிசுணமக்குணம்

வயிறு எப்போதுயிறையும்பொருடும் குடலைப்புரட்டி ஓக்காளிக் கும் ஏப்பமிடும் தலைன்னத்து வலிக்கும் கிறுகிறுக்கும் மயிர்களால் விழி விபாக்கும்

நிவாததி

வெள்ளாடப்பால் தேங்காய்பால் வகைகருப்படி அரிக்கால ஒன்றாய்க்கலந்து அதில இருதுப்பு தீபிலிவகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஆறுபொழுதுண்ணத்தீரும்

கழற்சிவோசாரணை கொட்டுவி நொச்சி நிலவாகைகொன்றை முருங்கை ஆதணடை-உ காயவீழி செம்முள்ளிஇவை வோப்பட்டை சிவதை பூண்டு இஞ்சி இருதுப்பு சீந்திறண்டு மிளகு தீப்பிலிவகைக் குப்பல்லம் ச, இவைகளை முடக்கொத்தான சாறுவிட்டரைத்துஅரை படி விளக்கெண்ணையிற்போட்டு கள்ளிப்பால் கழஞ்சு கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் உட்கொள்ளத்தீரும்.

குணமகூலக்குணம்

மேலவயிறு வலித்துளரியும் வாயநீர் ஊறும் ஏப்பமிடும் கிறுக வெதும்பும் பொருத்துக்கல இளையும் குத்தும்.

நிவாததி

வெங்காரம் இநதுபபு காயம் சுககு பஞ்சாட்சரம் செநதாரம்
பிவைகையோர் நிறையாயரைத்து தேற்றுவீரையபிரமாணம் உண
டைசெயது தேனிற கொள்ளத்தீரும்

காட்டுக்காணைகிழங்கு பலம் ௪, நரசீரம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி
வகைக்குப்பலம்-௭, சேங்கொட்டை பலம் ௨, செவியம் ஒன்றேகால
சுககு சித்திரமூலம் வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளை நெருப்பில வெ
துப்பியும் மற்றவைகளை ரவியிலவெதுப்பியும் யிடித்துச் சூரணஞ்செ
யது சீனிமிற்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

குணமமூலம் இடுபுகுருடைச்சல வாயுவுக்கு,

பாங்கிப்படடைபலம்-௮, அரத்தை சிறுநாகப்பூ சுககு சிறு
தேக்கு சீரகம் திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி கேசாவரம் கருஞ்சீரகம்
கோஷ்டம் வாலமிளகு அதிமதுரம் ஏலம் சாதிக்காய் சாபத்திரிசத்
குப்பை குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில வகைக்குவீராகனிடை-௩ லவங்
கப்படடைமலலிமலைதாங்கிலோ திரிபதி அமுககாரக்கிழங்கு கிரந்தி
நாயகம் சித்திரமூலம் மிளகு லவங்கம் மேற்படி பத்திரிசிவனவேயபு
வோபட்டை முததக்காச நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு வீராகனி
டை-௬, அவைகளை யிடித்து வடிகட்டிப் பாலவிட்டுப்பிசைந்துவெய
யலில் உலர்த்தி உலரநதபின் மறைக்காறபடி நெய்தெளித்துப் பொ
னனிறமாய வறுத்து சாக்கரைபலம்-௧ கூட்டிவைத்துக் கொண்டு
திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம்கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் புளி
புகையிலை கரப்பன பதாரதம் நீக்கவேண்டும்

குணம் வலிக்கு

சுககு வெங்காரமூலம் மிளகுவகைக்குவீராகனிடை-௧ வெது
ப்பி பெருங்குமபை கொழுந்து ஒருபிடிக்கட்டிளருமை மோரிலரை
த்து உட்கொள்ளத்தீரும்

பித்தகுணம் சத்திகுணம் எரிசுணம் கிரிமிக்கு

கடுக்காய் நிலவாகை வகைக்குப்பலம்-௩, அதிமதுரம் கோஷ்
டம் ஏலம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி நிலவாபட்
டை சீரகம் வகைக்கு பலம்-௨ இடித்துச் சூரணித்து அத்தருநிகா
விளாம்பழமும் கரியுப்பும் ஓரநிறப் பாயிடித்து சூரணத்தைக்கூட்டித்
திரிகடிவெந்நீர் கொள்ளத்தீரும்,

குணம் அக்கினி மந்தத்திற்கு

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஓடம் மிளகு நரசீரகம்பொனமுசுட்டை
வோ பெருங்காயம் சடாமாஞ்சில திப்பிலிமூலம் இநதுபபு இவை
களையோர் நிறையாயச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்
தீரும்

வெட்டையைப்பற்றின் பித்தகுணம் எரிசுணம்

சரவலி வாபு டுசசிககலுக்கு

திரிகடுக்காய் ஐர்ப்பை நிரைக்கி அரைபடி ஆறுமாதத்திய
காடியில் நனையவைத்துலாத்தி அப்பால் வெற்றிலை எலும்புச்சம்பலம்

இவைகளின் சாற்றிலும் புளித்தமோரிலும் வகைககு, காறபடிவிதி தமதனித்தனியே ஊரவைத்துலாததிககொண்டு ஆவினபாலிலஅவித துலாததி நரமபு தளரிய சிவதை பலம்-க மிளகு கடுகுரோகணி சுக்குதிபிலி சீரகம் ஏலம் இரதுபபு கழியுபபு வலையுபபு சவுசா பெபு கலலுபபு வகைககுபலம்-க இவைகையெல்லாம்இடித்து இஞ்சிசாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச சாற்றிலும் வகைககு உ, ஜாமமரை ததுக கழற்காயப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நாழியொன்றிறகு ஒருண்டையாக இச்சாபத்தியம் ராலுநாள கொடுக்கத்தீரும்

சகலகுணம் வாயுவுககு

முற்றின் கருங்கோழியை மயிராகுடல தலைகால சிறகுநீக்கிஇதினவயிறுமுகுகுள காயம் கடுகுதிபிலிகண்டநதிபிலி சுக்குஇரதுபபு கருஞ்சீரகம் ஒமம் பெரிகாரம் சீனிநகாரம் சவுக்காரம் வகைககு விராகனிடை-ந சததிச்சாரணை கிழங்கு திருகுகளளி வேர்ப்பட்டைவகைககு பலம் க அரைத்துவைத்து மூடிக்கொள்ள வித்தணைரீபடி-உ, தும்பைச்சாறுபடி-க, நன்றாய் கலந்து அதற்குள்ளிட்டு மூடிச்சீலைமணசெய்து நீர்வற்ற வேகவைத்து எலும்புநீக்கி புலாத திப பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிறகொள்ளத்தீரும்

பயித்தியவாயு அக்கினிமந்தம் மலக்கடம்

அன்னஞ்சமியாததற்கு

வாயவிளங்கம் கடுகுரோகணி திரிகடுகு அசமதாகம் இரதுபபு வளையுபபு நற்சீரகம் பெருங்காயம் சித்திரமூலம் திபபிலிமூலம் அதிமதுரம் வகைககு பலம்-வ சிவதைபலம்-வ கடுக்காயத்தோல் பலம்-க இவைகளில் மிளகு திபபிலி கடுக்காய அசமதாகம் அந்த நாலையும் அனலில் வெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில் வெதுப்பியும் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

கருங்கோழியை குடலதலை காலமயிர எலும்புநீக்கிகாசுபோல அநிந்து கருஞ்சீரகம் சுக்கு ஒமம் பெருங்காயம் வெங்காயம் பூண்டு கிராமபு யிலுப்பைப்பிண்ணைககு இரதுபபு மிளகு காரகோலரிசி முருங்கை வேர்ப்பட்டை கடுகுரோகணிசீனிகாரம் பெருங்ககிழங்கு கடுக்காய கழற்பறுபபு மஞ்சள சுத்திசெய்தவாளம் வகைககு கழஞ்சு-க பொடித்துத் தனித்தனியே தூவி மூன்றுபடி இஞ்சிசாறு கொடுத்தது வறுத்து இரட்டித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

குணம்மவாயு கெண்டைவீக்கத்திற்குக் காரந்தசெநதூரம்

காரந்தம் கெந்தி வகைககுபலம்-க, எலுமிச்சம்பழச சாற்ற லாட்டி-உ, சாமஞ் சென்றபின் சிலலைத்தட்டிக் காயவைத்து மூன்று விசைகெசப்புட்ட பேரட்டச செநதூரமாகும் கொடுவேலிவோ கெந்த

கம வகைக்குப்பலம்-க, முலைப்பாலும் வெள்ளைக்கருவாமலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமாட்டி பிலைதட்டி காயவைத்து புடம்போடச செந்தூரத்தையும் எருக்கம்பாலாட்டி பிலைசெய்து கெசுபுடம்போடக்கருகினை செந்தூரமாகும்இருவகைச செந்தூரமாயிருக்கும்அதில் பணவிடைவீதந தேனிலுமற்ற அனுபானங்களிலும் ஒருமண்டலக கொள்ளத்தீரும்

குணமம் மூலவாயு பாரிசவாயவு வயிற்று வலிக்கும்

ஒருபலம் வெள்ளுள்ளியை மேற்றேலரீக்கி ஆவினபலி ல்லி தது அதிலசீரகம் இரதுபு சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம் பெருங்காயம் இவைகள் வகைக்குப்பலம் ஒன்றுவீதமவெதுப்பிப்பொடித்துத் தூவிககடைந்து வேளை யொன்றிற்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயப்பிரமாணம் ஒருமண்டலக கொள்ளத்தீரும்

குணமம் சூதவாயுதிரட்சிக்கு

நாலுபலம் பனைவெலத்தை ஒருபடி ஆவினபாலிலபாகுசெய்துஅதில் அமுககருக்கொடுவேலி பெருந்தும்பை மேகப்பிரண்டை நொச்சி சங்குமாவிலிமகு மிளகரணை கொழுஞ்சி வெள்ளைச்சாரணை அட்டமபுசிறுபூனை ரிலவாகை இவைகளினவே வகைக்குப்பலம்-க இடித்துச சூரணித்துக்கொண்டு வாலமிளகு கடுக்காய்தானறிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அரத்தை சுக்கு பெருங்காயம் கண்டதிப்பிலி சதகுப்பை குருசாணி ஓமம் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய கிராமபு சா திப்பத்திரி சிறுநாகபூ அதிவிடையம் திப்பிலி சடாமாஞ்சில சேக கொட்டை ரசாரப்பூரம் வகைக்கு பலம் கால் வெள்ளுள்ளிபலம்-க மூங்கிலிலை தேசிகாயப்பாலிலும் அரைத்துப்போட்டு நெய்ப்படி-க, தேனபடிகால் கூட விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கொரு கழற்காயப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

தாமபிரபலம் க, சுத்திசெய்து உருக்கி அதில் தாளகத்தையும் அண்டத்தோலையும் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டிக் குறைப்போ லுண்டைசெய்துலாததி ஒவ்வொரு உண்டையாகக் கொடுக்க வெண்கலம்போலிருக்கும்அத்துடன்வீரம் கழஞ்சு-உ, பூரீகழஞ்சு-க, கூட்டி வெள்ளெருக்கம்பால ஒருநாளாட்டி பிலைதட்டி ௧00-எருவிற்புடம்போட்டு இரத்தங்கழஞ்சு-க, கூட்டி முலைப்பாலாலிரண்டு சாமமாட்டி கோழிப்புடம்போட்டுக் கொடியபறமாயிருக்கும் அதில் 1'ணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வாழைப்பழத்திலாவது பத்தியம் பாலுங்கஞ்சியும் கொடுக்கவும்

சகலகுணத்திற்கு

நொச்சிதழுதாழை மாவிளிகு இவைகளினிலைகளொளவாய்ச் சிதைத்துப் பிழிந்தசாறு ஆழாகு வெள்ளுள்ளி தயிலம் ஆழாக்கு

பெருங்காயம் பலம்-க, பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாயக்காய்ச்சி ஒருகரண்டியளவு ௧0-நாள்கொடுக்கத்தீரும்

ஓமம் இரதுப்பு அதிவீரையம் ஒருதலைப்பூண்டு வகைக்குப்பலம்-௩, கடுகுரோகணி சாத்திபத்திரி வகைக்கு வீராகனிடை-௧0, ஆடாதோடை நத்தைச்சூரி சந்திச்சாரணை இவைகளினவோ கருவோப்பிராகுபிரண்டை வகைக்கொருபிடி இவைகளைப் பிரண்டைச் சாற்றலாட்டி ஒருகருங்கோழி மாமிசத்திற் சரிசுறுணிப்பிரண்டைச் சாற்றில் வேகவைத்திடித்துலாத்திச் சீரணித்துத் திரிகடி பட்டிரமாணம் தேனிறகொள்ளத்தீரும்

ஒருபடிகரிப்புப்பு பால் எருமைமோவரிகுட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-௧, இரதுப்புவெடியுப்பு சவுட்டுப்புவளைபுலுப்புவகைக்குவீராகனிடை ௧, ஒன்றுக்ககலந்துகாச்சி ஒருவீராகனிடை வீதம் நீராகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்

ஒருதுலாம் வேப்பிலையைப்புதுசட்டியிற்போட்டு எரித்துநீராக்கித் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் ௮-நாள்கொள்ளத்தீரும் புளிதளளவும்.

இருபதுவெள்ளைப்பூண்டைத் தோலநீக்கிஒருதேங்காயத்திருக்கலுக்குவைத்துப் பிட்டவித்துப் பூவைத்தளளி அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ௮-நாள்கொள்ளத்தீரும்

பெருங்காயம் கலாபருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு-௩, இவைகளை யோநிறையாய் வெதுப்பி மெழுகுபோலரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

சத்திச்சாரணைவோ பலம்-௧௫, சதரவேரிச்சிழ்நகு ஆயிற்பாட்டை சித்திரமூலம் வெள்ளைப்பூண்டு முருங்கப்பட்டை சிற்றமணக்கினவோ நெருஞ்சிலவகைக்குப்பலம்-௧௫, இவைகளை யிடித்து கசுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு நா லுபடியாய் வறறவைத்துஇதில் திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓமம் இரதுப்பு நவாச்சாரம் காயம் திரிபலை ஆனைத்திப்பிலி சத்திச்சாரணைவோப்பட்டைகொத்தமலி வகைக்குப்பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டு நெய்படி-௧, விட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளை யொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்

வசம்பு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் சண்பகப்பூ அதிமதுரம் அபின லவங்கப்பட்டை பெருங்காயம் திரிபலைஇவைகளை ஏழு எருக்கிலைத் தொண்ணெக்குளவைத்து மூடி அதை ஒருபடிஎருக்கம்பூவுக்கு மத்தியிலவைத்து ஒருபடி தண்ணீர்வீட்டு மூடிவைத்து நீர்வற்றினபின் எடுத்ததுமருந்தையும் பூவைப்புங்கொஞ்சம்லவணமுங்கட்டிவெந்ததொண்ணெயை சிசைத்துப் பிழிந்தசாற்றுவரைத்துப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபதுநாள்கொள்ளத்தீரும் புளிபுகையிலை கசப்பன் பதாரத்தம் தளளவும்.

காற்படி வேலிப்பரிதத்ச சாற்றில் இரதுபடி ஓமவகைக்குப்ப
லம க, திப்பிலி பலம முகசால காயம்பலம காலபோட்டு வறுதது
பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீர் கொள்ளத்தீரும்

காற்படிஉபரில் வெற்றிலைமுருங்கைஊமத்ததுஇவைகளினசாறு
வெள்ளட்டுப்பால வகைக்குப்படி கால வீட்டுக ஒருவறுதது பொ
டித்து அதற்குநீர் சதத்சசாரணேயோச சூரணங்கூட்டித் திரிகடிப
பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்

முருங்கைசதத்சசாரணே சித்திரமூலம் இவைகளின வேரப்பட்
டை முடக்கொத்தானசமூலம்மிளகுவெள்ளுள்ளிவகைக்குப்பலம்-க
காயம்பலம் காலவிலைவாணித்துசூரணஞ்செய்துக்கொண்டுதிரிகடிப
பிரமாணம் சிறுமண்ககெண்ணையில்ததித்துஉட்கொள்ளத்தீரும்.

இருபதுபலம் ஈருளளியில் தண்ணீர்தெளித்து இடித்துபிழிந்த
சாறுபடி-க, வெலிக்காய இஞ்சிவீரணிகிழங்குஇவைகளின தளித்
தனிச்சாறு பால இளநீர் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றுயக்கலந்துஒருபடி
யாக வறுவைத்து அதில் ஆவினெய்படி-க, கோஷ்டம் ஏலம் வெங்
கார மிந்துபடி அரைத்து திப்பிலி மலலி கிராமபுவசவாசிசேககோட
டை வகைக்குப்பலம் ஒண்ணரை யரைத்துப்போட்டு பதமாகக்
காய்ச்சிவடித்து ஒருகரணடிவீதம் கொள்ளத்தீரும்

கரியுப்பு வெடியுப்புலவையுப்புக்காரதமட்டு நுககாயமவகைக்கு
பலம்-க இவைகளை பொடித்து-நட்டி ஆவினபாலிறகலந்து சுண்டக்
காசசி எடுத்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

மிககாய உப்பு எள்ளு இவைகளையோர் நிறையாய வெதுப்பிப்
பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்
இவைவெல்லாம் இச்சாபத்தியம்,

சூனமரோகப்படலம் முற்றிற்று

வாதரோகப் படலம்.



அதாவது நரம்புத் துவாரங்களில் கெட்டரீர்தங்கி தசையில்
ஊரி வாயுஅதிகரித்து வலி அசதி சாவாங்கரோகத்தைப்பற்றிவாயு
வீணவீததலாம்

மேற்படிரோகக்குணம்.

உடல் கைகாலநொந்து கடுத்துநீர்த பலங்கெட்டு அதிசோம
பலதுக்கசமிருந்தால் வாதமென்றுமேதகத்தில் பலவிடங்களிலதுடித்

தடங்கிலைதுடிவாதமென்றும் தேகமவெதுப்பிலைநதுகிறுதுதது நடுங்கிசாவான ஈலநடுக்குவாதமென்றும் ஓருபீசமவீங்கிவலிததும் லநோக்கிஏறினாலுண்டவாதமென்றும் சந்திரபிடிதது அடாமலலை நது வலிதது மலையில் அதிகரிதது உடலெவெநதுகாதுகேட்டாலசநதுவாதமென்றும் தேகமெவெநதுகாதுபலவிடங்களிலுடிகுத்தி பலங்குறைநது நாவும்பலலும் வரண்டால் ஒடுவாதமென்றும் தோளவீங்கி கண்டமபிடறி வலிததுககடுததால்தோலவாதமென்றும் ஒருபுறத்தில் கைபுமகாலும் வணங்கா திருநதாலபககவாதமென்றும் கழுத்தை திருப்பிபாரகக ஒட்டாமல் பிடிததுககொண்டால் கழுத்துவாதமென்றும் இரவம்பகலுமவீடாமற் சிசுவலிததால் சிசுவாதமென்றும் திருத்தமாக பேசுவொட்டாமலநாவையிழுத்ததுககொண்டாலதம்பணவாதமென்றும் பலலசைநதுவலிததால் தந்தவாதமென்றும் இருசெவியும் மந்தித்தால் சுரணிவாதமென்றும் விரல்கள விரைதது ஒன்றைப்பிடிக்கக்கூடாமல் இருந்தால் அலகுவிவாதமென்றும் முன்கையிரண்டும் முகமவீங்கிவலிததால் முன்கைவாதமென்றும் முகம் ஊதிகடுததால் வதனவாதமென்றும் இடுப்புளருகடுததுககுனிய நிமிரக்கூடாதிருந்தால் இடுப்புவாதமென்றும் அசனத்தருளை நொந்துகடுததால் வருளைவாதமென்றும் துடைகடுதது நடக்கக்கூடாதிருந்தால் துடைவாதமென்றும் முழந்தாலவீங்கிக்கடுததால் முழங்காலவாதமென்றும் கெண்டைக்கால கடுதது வலிததால் கெண்டவாதமென்றும் குதிவீங்கிக்கடுததால் குதிவாதமென்றும் வாயக்கடுதது அலகுவிடவிவாதது பேசக்கூடாதிருந்தால் வாதமென்றும் தண்டுபொருமிதடிசாரலை தண்டுவாதமென்றும் கைகால சுருக்கவாங்கிஇழுத்ததுககடுததால் வாணவாதமென்றும் அடிக்கடி தேகத்தை விற்போலவளைதது விவாதது நாககுப்பறகிதடி மேலுச்சகங்கண்டால் தனுவாதமென்றும் தூரநடக்கக்கூடாமலும் உண்ட அசனஞ சமியாமலும் ஏப்பம்பரிந்துககொண்டிருந்தால் அசிரணவாதமென்றும் இருதாலும்இரத்தங்கடடி அபாந்தாலசுரோணிலவாதமென்றும் உதரத்தினமேலநரம்புசுமையாயதேதோன்றி மூலாக்கினி மந்திதது உடலெவெநதுததாரகபவாதமென்றும் குடலுபுரண்டு குழறி இரைநது வலிதது மந்திததுபபரந்தோடி வலிததுக காலைநதால் குடலவாதமென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

இவைகட்கு நிவாததி

தாளகம் லிங்கம் சவவீரம் கசகூடம் இரதசெநதூரம்மேனாசிலை வெருமை கெவுரி இரதமவகைக்கு விராகனிடைரெண்டரைகெநதி விராகனிடை-நு, இதனைநிமமபமுஞசாற்றாலாட்டி துணியிலுண்டி நிழலிலுலாததித திரிதது புங்கு இருப்பை ஆமணககுவுமபுள்ளுரு இரத ஐந்தாவது பெண்ணையையும் ஒன்றையக்கலந்து சுடத்த பிர

மிறக்கி உடலாதிபநதமும துவாலையிட்டு இஞ்சிசசாற்றில் ஒருகாசி
டை தயிலககலந்து கொடுக்கத்தீருளு சன்னிதோஷமுநதீரும பத்தி
யம உப்புபுளி தள்ளவும்

காஞ்சிரப்பழச்சாறு-க, சதுரக்களளிபால எருகம்மபாலவகை
ககுப்படி அரிககால திருக்களளிபபால படி அரிககால தேககாயப
பாலது வகைக்கியாமும புங்கெண்ணை இலுப்பெண்ணை குருந்தெண்
ணை ஆமணக்கெண்ணை நல்லெண்ணை கோழிமுட்டைததிலம் மயில
நெய வகைககுப்படி அரை வெள்ளாட்டுக்கறி அவிந்தணைநீர் படி
யறை மேற்படிபாலநாழி-க, ஒன்றாயக்கலந்ததிலசுக்கு திப்பிலிபேர
ரத்தை சிறந்ததை சதகுப்பை செவிய ந தேவதாரம் திப்பிலிமூலம்
அதில கோஷ்டமமஞ்சள மரமஞ்சளமுஞ்சிட்டிகலதாரிமஞ்சளவாய
விளங்கம் கரப்பான படடைவிளாவரிசி வெட்பாலையரிசி ஆனைத்திப
பிலி உள்ளி பெருங்காயம் வெளிச்சமபிசின கடுகு ஒமம் பொரிகா
ரம் கடுக்காய அரிகாரம் கறட்டகச்சினகி வகைக்கு விராகனிடை-உ,
இவைகள் வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டு பத்ததிலிருந்து
ஒருகாசிகை உளஞ்சுக்கு கொடுத்தது மேலிலுநதடவத தீரும

காஞ்சிரம் பழச்சாறுநாழி-நீ, எலுமிச்சம்பழச்சாறுநாழி-எ
எருமைக்கு கருநொச்சி வாதமடக்கி ஆடாதோடை வுததாமணி
முடக்கொத்தான இவைகளின்சாறு வகைக்குறுணி அஞ்செண்ணை
குறுணி எட்டிவிசைபலம்-நீ, கோஷ்டம்பலம்-க, வசம்பு ஒமமகுரு
சாணியோமம் முருங்கப்படை வகைககுப்பலம்-உ, வெள்ளுள்ளி
பலம்-ச, திரிகடுகுபலம்-சு, திரிபலைபலம்-சு, இவைகளை யரைத்துப்
போட்டு மெழு குப்பகமாக காச்சிவடித்துத் தேகத்தில பூசிப்பிடிக்கத்
தீரும

வாதமடக்கி ரத்ததொட்டி ஆதணடை மாவிலிங்கு சத்திச்சார
ணைமுருங்கை நஞ்சொச்சி கொடுவேலிபுங்குவேம்பு பொற்கொன்றை
இவைகளின் வோப்படை வகைககுப்பலம் க, நாராசாதிவிங்கமது
ருசுபற்பம் கெந்தம் அரிதாரம்பெருங்குரம்பை மஞ்சளசாயம்பெளி
ச்சமபிசின கிராமபு உள்ளி சுக்குகடுகுதிப்பிலி வசம்பு அசமதாகம்
வாலுஞ்வையரிசி அரத்தைசாதிக்காய பொறிசாரம் காரகோலரிசி
மிளகுசேககொட்டை வகைக்குக் கழஞ்ச-ந, இவையெல்லா மரை
த்து ஒருபடி வேப்பெண்ணையிற்போட்டுக் காச்சி ஒருகாசிகை உள
ஞ்சுக்குகொடுத்தது மேலிலும பூசத்தீரும

எருக்கு குருந்து வீழிசங்கு துளசி சிவனவேம்பு கொடுவேலி
வெள்ளறுகு அமுகசுரு கருஞ்சுரை கழற்பருப்பு குஞ்சாசிறுக்களா
களின்விலாததி செம்புளிச்சை எருமைமுல்லை அப்பை முததக்காசு
ஆவாரைபூலா நன்னூரிசாரணை வகைககுப்பலம்-க, வசம்பு சுக்கு
வெளிச்சிப்பிசின சென்னகாமபழம் சாதிக்காய செவ்வள்ளிசுகொடி

கைகாலிற் காணும் மேசுககட்டு வாயுவளி முகலானதற்கு

நூறுபலம் இஞ்சியையிடித்து தூணிநீறிப்போட்டு ஆறுநாள வரையில் கமலாக்கினியெரித்துக் குறுணியாக வற்றவைத்து வடிச சாரம் அதிமதுரம் அரத்தை திப்பிபிழலம் இரதுப்பு வகைகருப் பலம்-உ, சுக்கு மஞ்சளவகைக்குப் பலம் இடித்துப்போட்டு ஆறு நாளவரை திப்பாயெரித்து துணியில் நனைத்து வலிக்கிற இடத்தில் கட்டியும் வாரத்தில் செண்ணெய்சை ஸநானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

திமிர்வாதம் தனுவாதம் சுரோணிதவாத முதலானதற்கு

வெள்ளெறுக்கு சமூலம் இடித்துப் பிழிந்த சாறுபடிசு, கரு வெரசுசி சத்திச்சாரணை ஆதண்டை அசுவகெந்தி முருங்கைவேலிப் பருத்தி மூக்குரண்டி வகைகருப்பலம்-நூ இவைகளையிடித்து பதக்கு நீறிப்போட்டு வற்றவைத்து வடித்த கியாழம்படி-ச, நல்லெண்ணை வெள்ளாட்டுப்பால் வகைகருப்படி-ச, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இர துப்பு தகரம் லவங்கம் சுக்கு ஏலங்கோஷ்டம் கஸ்தூரி மஞ்சள வ கைகருப்பலம் அரைத்து வடிக்கடி உளஞ்சுக்குநகொமித்து உடம்பி லும் தடவத்தீரும்,

அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் சந்துவாதம் முகவாதம் இவைகட்கு

சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு கொன்றை முருங்கைசுங்கு வெள்ள றுக்கு வேம்பு வருக்குத் திப்பிலி மிளகு பஞ்சலவணம் இவைகளை யோரிறையாய் ரவியிலுலாத்திச சூரணித்து ஒருமண்டலம் திரிக டிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தயிலத்தை உடம் பிற்றடவத்தீரும்

அஞ்செண்ணைததில்லம் ஒண்ணைகால திலலப்பால் முருங கைவகைமேதி மாவிலிங்கு இவைகளின் வேப்பபட்டை சாயம் இர துப்பு திப்பிலி வசம்பு வெள்ளுள்ளி வகைகருப்பலம்-க இடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற் பூசத்தீரும்

அரைவாதம் சுழலவாதத்திற்கு

முத்தினதேனகாயை கண்திறந்துநீறை நீக்கிப்போட்டு அதற்குத் திருக்குளளிப்பாலவிட்டு காஞ்சிரை முளையடித்து புளியந்தணலிற போட்டுச்சுட்டுசிடடை வெந்தயின எடுத்து ஒடுகீக்கி அரைத்துநீழ பாரம் வரையிறடவி மாலையில் வெந்நீரில் ஸநானஞ்செய்ததீரும்

வாதக்கடுப்புக்குத்து கைகால முடக்குத் திமிர்வாதத்திற்கு

புனலித்தண்டு திருக்குளளி சுடுதூரத்திதழுதாழை முடக்கொ ததான் வேப்பம்பட்டை சுங்கு உத்தாமணி வெண்ணெச்சி வெள்ளுந ண்டு பிரப்பங்கிழங்கு வகைகருப்பலம்-கலி, இடித்து ஒருபாண்டத் திற்போட்டு அன்றாடஞ்சுலம்மிட்டு கொதிக்கவைத்து வேதூவிடவும்

பகவாதம் முகவாதம் திமிர் நடுக்குவாதம் முதலான

சகலவாதத்திற்கும் உடகுத்து புறவிச்சககும்

தலைவலிகும் மேற்பூசக

உககயளருக்கு கழற்கொடி மாவிலிங்கு சாரணை குப்படைமேனி கருநொச்சி கொன்றை ஈசரமூலிகொடுவேலி இவைகளின் வோபடடை சுககு திரிகடுகு வசம்பு வெளிச்சப்பிசின் அரத்தை வெள்ளைப் பூண்டு கருஞ்சீரகம் இவைகளை யோராரிறையாய உத்தாமணி சாற்றா லாடிக கொதிக்கவைத்து பூசத்தீரும்

வாதகடுப்புக்கு மேற்பூசக

களளிகொழுந்தை வாட்டிப் பிழிந்தசாற்றில் பூசீரகம் வகைக்கு ஒருசிரங்கைபோட்டு மூன்றுநாளந்த தண்ணீரற்ற கடுகயரை தது கடிக்கிற்பிடத்திற றடவத்தீரும் வளளிகிழுவகை சிறுநீர்விட்ட ரைத்து கொதிக்கவைத்து தடவத்தீரும்

வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும் எண்ணை

முதியா கூந்தலபலம்-உசு, இடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற போட்டு ரண்டரைபடியாய வற்றவைத்து வடித்து நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணைகால கூடவிட்டுத் திரிகடுகு கிரிபலை மஞ்சிட்டு கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் சதகுப்பை ஏலம் நன்னரிவோ வகைக்கு கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டு காசசிவடித்து ஒருகண்ணடி விதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலவாத பித்தமுந் தீரும்

வாதத்திற்கு லேகியம்

கொடிவேலி நிலவாகை கற்றாழை இவைகளினவோ வகைக் குப்பலம் மூணரை இவைகளை பிடித்து பத்துபடி தண்ணீர்போட்டு இரண்டுபடியாய வற்றவைத்து அதில் ஆவின்நெய்-க, கூடவிட்டு வெள்ளாளளிபலம் ச, திரிகடுகு இரதுப்பு வகைக்குப் பலம்-க, அரைத்துப்போட்டு காசசி நெய்வடித்து பூசிட்டு-க, தீற்கு ஒருகண்ணடி சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

ஒருபடி ஆவின்பால் தோலக்கிய வெள்ளைப்பூண்டு க-பலம் போட்டு அவித்து கடைந்து அதில் சாதிககாயசாதிப்பத்திரி கிராம பு சீரகம் ஏலம் அக்கிராகாரம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு ஒம்மா பரங்கிப் படடை நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-ரு, சூரணித்துப் போட்டு நெய்படி-க, தேனபடி கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்

சகலவாத சூரணம்

சித்திரமூலம் மிளகாரணை நொச்சி இவைகளின் வோப்படடை வகைக்குப்பலம்-ரு, சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் குளிர்ந்தநீர் கொள்ளத்தீரும்.

தூதுகோ கண்டங்கத்திரி முள்ளிக்கத்திரி மூக்குரண்டி கொடி வேலிப்பருத்தி சத்திச்சாரணை நாயுருவி நன்னரி சீரா செங்கழுநீர் சின்னி ஆடாதோடை சாரணை சங்கவகுப்பி நொச்சி கருநொச்சி சி

வனவேமபு செனகாரி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகுபிரமி
மருடகழங்கு கண்ணகிழங்கு காட்டுக்கண்ணகிழங்கு நிலப்பனைக
கிழங்கு வகைக்குபலம்-நு, நிலவாலை சமூலம் பலம்பதது கடுக்காய
நெல்லிப்பருப்பு ஒமம் மிளகுவகைக்குட்பலம்-யி, தானறிககாய பூண
டுபலம் உ, பறங்கிப்பட்டைப்பலம் நு வசம்புபலம்-நு திப்பிலிமூலம்
செவியம் தேவதாரம் மலலி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி கருஞ்சீர
கம் சுக்கு இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிப்பு வாள்யுப்பு காரதம்
அரப்பொடி சிட்டம் நரசீரகம் ஏலம் கஸ்தூரி மஞ்ரள அரத்தை
வகைக்குவிராகணிடை-உ, இவைகளை யிடித்து சூரணஞ்செய்துசீனி
பலம் நு, கூட்டிதிரிகடிபிரமாணம் தேனில ஒருமண்ணடலவகொளளத
தீரும்

கொன்றை மாவிலிங்குகொடிவேலி அண்டங்கத்திரிபூதகார்ப்பன
சங்கு வெள்ளறுக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை தூதுளை சமூலம்
வகைக்குபலம்-க, திரிபுலகாயம் சுக்கு இந்துப்புவளையுப்பு வெடி
யுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குபலம்-ச, இவைகளை யிடித்துச சூரணஞ்
செய்து திரிகடிபிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

முழங்கால வாதத்திறகு.

வீழியிலை பிண்ணாகுபூண்டு ஆவாரையிலை திரிபுல இவைகள்
ஓரிறையாயிடித்து ஒருதுணியில் முடித்துவிளக்கெண்ணெயிலெடுத்து
பயி ஒத்தணஞ்செய்து ஆறுநாள கொள்ளத்தீரும்

மலைபலியையிடித்து அமுரிவிட்டு வதக்கவைத்து சுட்டத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு வாயுவுக்கு

சனகம்வோ முக்கொழுஞ்சி கொடிவேலி பறங்கிப்பட்டைசுக்கு
வாய்விளங்கம் சிறுதேக்கு கொத்தமலலி வகைக்கு விராகணிடை-உ,
இவைகளைச் சிதைத்துஒருபடிஜலத்திற்போட்டு அரைசகாற்படியாய
வற்றவைத்து அதில் ஒரு விராகணிடை மிளகுபொடியும் ஒருதுட்டு
எடை விளக்கெண்ணெயுஞ் சோத்து இப்படி ஆறுவேளைகொடுக்கத்
தீரும்

வாதக்கடுப்பு முடக்குவாதம் மேகவாயுவிற்ரு

பறங்கிப்பட்டை¹ சித்திரமூலம் சங்கு அமுகருற இவைகளின்
வேர்ப்பட்டை திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வகைக்குபலம்அறை இவை
களையிடித்துச சூரணித்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி ஆளினெய்யும்
காற்பலந்தேனும் எட்டுப்பலம் சீனியும்கூட்டி காயச்சிறக்கி அதில்
சூரணத்தை தூவிககிணடி வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக
களவு கொள்ளத்தீரும்

அண்ட வாதத்திறகு

ஒருபடி கருஞ்சீரகமும் பத்துதிரிபுலையும் தேனிற குழைத்து
இந்துப்பு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கையிலே ஒருபிடி வெநதயம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வகைக்குப்படி அரைசகால சுகுரு மிளகு வதக்கி விராகனிடெ-உ இவைகள் மயனமாயரைத்துக் காசசி கொடுக்கத்தீரும்

ஆறுபலம் இஞ்சியை மேற்றோலசீவி பிலையாயநறுக்கிப்பைப் மேனிச்சாறுவிட்டு விரவி ஒருபலம் வெள்ளெ நக்கம்பூ குவயாவது படையாவது அரைத்துப்பிச்சி இரவியிற பனியிலவைத்து காலையிலும் மாலையிலும் ஆறுபேறு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

தண்டு வாதத்திற்கு

பிரதண்டைதண்டு கோவைதண்டு சீந்திறண்டு இவைகளைச் சூதைத்து காலப்படி சாறுபிழிந்து சுகுருமிளகுள்ளி வகைக்கு விராகனிடெமூனு அரைத்துக்கலக்கி இந்தப்படி மூன்றுநாள்கொடுத்து கரத்தொட்டி மீலையை யரைத்துத் தண்டிறுடவத் தீரும்

சுகுரு வாதத்திற்கு

தென்காய்குள நடுகைப்போட்டு மூடி ஒரு சிரடடைவெந்த பின்புகடுகைக்கொட்டி புனணைக்காயளவு மேரிலரைத்துக் கலக்கி மூன்றுநாள்கொடுக்கத்தீரும்

மூடகுறுநக படையும கறுவகுறுவை யரிசியையும் ஒருநிறை யாயிடித்து பிட்டவித்து மூன்றுநாளுண்ணத்தீரும்

சோள வாதத்திற்கும்

தழுதாழைநொச்சி வாதமடக்கி இவைகளையிடித்துச் சலத்திற போட்டுக்கொச்சி வேலுவிட்டு தோளில் விளக்கண்ணையைத்தடவி பிட்டவித்து விடத்தீரும்

நடுக்க வாதத்திற்கு

காரொள்ளெண்ணைப்படி இரண்டேகால ஆவிறபட்டை திரிபலை வகைக்குப்பலம்-ச, வசம்புபலம்றை காயம் கிப்பிலிவ கக்கு விராகனிடெ-நி, அரைத்துபோட்டுக்கொச்சிவடித்து ஒருகரணடிவீத முளஞ்சுகுருக்கொடுத்து மேலுசுரு கடவத்தீரும் பத்தியம் புளிதள்ளவும்

வாதமடக்கி மேனிவசம்பு இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி அரை சிறுமணக்கெண்ணைப் படி-ச, ஒன்றுயக்கலந்ததில் மஞ்சள ஒருகரணடிவீத முளஞ்சுகொடுத்து மேலிலுமபூசத் தீரும்

உளுந்து பலம்பத்து சேவகன்கிழங்கு பலம்-உ, இவைகளையிடித்து முக்குறுணி சலத்திறபோட்டு மூன்றுபடியாய வற்றவைத்திருத்தினல்லெண்ணைப்படி-ச, ஆவினபாலப்படி-ச, சதகுபுணை வசம்பு சிறு புளளடி அரத்தை இந்தப்படி அதிமதுரம் செவியம் சாரடை திரிக்கடுகு அமுகுள வகைக்குப்பலம்-ச, அரைத்துக் கலந்து காசசிவடித்து உடம்புபங்குருத் தடவத்தீரும்

குடல வாதத்திற்கு

நல்லெண்ணை விளக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை ஆவினெய்வாத மடக்கி பிரமிகழற்சி இவைகள் வகைக்குப்படிக்கால ஒன்றாய்க்கலந்து உளளி பொடுதலைக்கொழுந்து முடக்கொத்தான கொழுந்து வகைக்குப்பலம்-க, இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் திப்பிலி வகைக்கு கழஞ்சு உபசாரம் கழஞ்சு-க, கழற்சிபருப்பு கழஞ்சிமூன்று அரைத்துபோட்டுக் காசசிவடித்து இரண்டு காசிகடைவீதம் சாப்பிடத்தீரும்

குறுஞ்சாயினைப் பிட்டுவித்து பிழிந்தசாறுபடி அரிககாலிஷசுக்கு மிளகு உளளி நற்சீரகம் கடுகுவெந்தயம் வகைக்கு விராகனிடை-க, வெதுப்பிப்பொடி துத்ததுவி மூன்றுநாள சாப்பிடத்தீரும்.

வேளேவோ 4 று 'நுப்பு'வெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டைசுக்கு வகைக்கு விராகனிடைமூன்று இவைகளைசிதைத்துஒருபடிசலத்திற போட்டு அமைக்காற்படிபாக வற்றவைத்துமூன்றுபோதுகொடுத்தது அப்பாலை தழுதாழைச்சாறு 1டி அரைக்கால விளக்கெண்ணைபடிமா காணி ஒன்றுபக்கலந்து 33 நெகத்தீரும்

முருங்கைப்பட்டையை ஒரு எலுவிச்சங்காய பிரமாணமரைத்து எலுவிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைக்காலிற கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கெண்டைக்கால வாதத்திற்கு

மாஞ்செவிக்ஞ்சரி பிலைச்சாற்றை மூன்றுநாள தடவி பின்பு வெந்நீர் குடிக்க நீங்கு

இடுப்பு வலியளவு மேகநீரகட்டுக்கு

முற்றின ஆறுதேவகாய பாலபிழிந்து அதில கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குகழஞ்சி ஆறுநாளம் கம்மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை இவைக கொடிக்கள்ளி பாலாலரைத்துப்போட்டு காசுசெநெய்வடித்து ஒரு துட்டெடைகொடுத்தது பத்தியம் மிளகு நீருண்ணவும பாசிப்பயறு கூட்டத்தீரும்

சூலைக்கிடுப்புவாயு உட்குடைச்சல வாதக்கடுப்புக்கு

பாங்கிப்பட்டைதிரிகடுகுவகைக்குப்பலம்-டு, இடித்துசூரணை தது திரிகடியளவுவாததேசுக்குதேனிலும் இவ்நதேசுக்கு ஆவிநெய பிலும் வாயுபதாரத்தநதளளி பத்துநாளுண்ணத்தீரும்

இடுப்பு வலிகாசத்திக்கு

வீழ்ச்சாறும நல்லெண்ணையும்ஒரளவாய மதித்துவேளைஒன்று அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள கொள்ளத்தீரும்

பொழு வீக்கத்திற்கு

பிரண்டையை சூரணித்து எருக்கரசமவிடடுவதககிவீக்கத்தில வைத்து கட்டத்தீரும்

திமிருக்கு.

சுந்தினைச் சாறும் வெள்ளாட்டிப்பாலும் ஒன்றாய்க்கலந்துவேளை யொன்றிற்கு காலபடிவீதம் மூன்றுநாள கொள்ளத்தீரும்.

அலகுபூட்டுகரு.

முருங்கப்படை வசம்பு வெள்ளைபூண்டு பெருங்காயம் இவை
சுளை கைவேளைச்சாறு சிட்டுச் சிதைத்துத் துணியில் முடிந்த நாளில்
நசிப்பிடத்தீரும்.

எரிவாதக்கிருகு

இலந்தையிலைபை அரைத்துக் காடியிறைத்து மத்தூறிகடை
ந்து அதில் வருகிற நுரையை உடம்பிறழ்சு எரிசாலைமாறும்.

தோள்கடுப்பு

சிறுநீலேவோபலம்-3, சுக்கு மிளகு மஞ்சள் வெள்ளுள்ளி வகை
கரு விராகனிடை-3, இவைகளை குன்றிமணிச்சாற்றிலாவது வுசிரீரி
லாவது மயனயாபரைத்து அபக்கரண்டியில் கொதிக்கவைத்து நாலு
வேளை பற்றுப்போட்டுப் பிரப்பங்கிழவகு மிளகு பற்கசிப்படை
சுக்கு அல்லது அரக்கைவகைக்கி விராகனிடை-5 விதப்பிடித்து
ஆறுபோதுபாடுட்டு நாழி யொன்றுக்கு ஒரு பங்கை இரண்டுபடி தண்
ணீரிற் போட்டு அரைக்காறடியாய் வற்றவைத்து ஆறுபொழுது புளி
புரைதள்ளிச் சாப்பிடத்தீரும்

நெஞ்சுகுத்து விலாகுத்துக்கு.

ஐந்துபலம் இஞ்சியைதகட்டிச் சாறுபிழிந்து முறித்து அதில்
ஒண்ணைகாலபலம் வெள்ளைபூண்டைச்சிதைத்து துணியில்முடிந்து
சாறுபிழிந்து வெறுப்பத்துடன் சாப்பிடுவது இந்நகப்படி மூன்றுநாள
ஆறுபொழுது கொள்ளத்தீரும்

அதில் தீராவிட்டால் உப்பிலாணிலை ஒருபிடிசுக்குமிளகு வகைக்கி
விராகனிடை-2, சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற
டியாய் வற்றவைத்து அதில் அரைக்காறடலம் வெள்ளுள்ளியைச்சிதை
த்துப்பிழிந்து சாற்றைவிசவிச் சூட்டுடன் சாப்பிடுவது இப்படி கூ-பொ
ழுது கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் காப்பண பதார்த்தம் நீகரவு

கடுகு வெள்ளுள்ளி இவைகளைவகைக்கு-2, கொட்டைப்பாகுதுப்
பிரமாணம் அரைத்துக் கொஞ்சம் பழம்புளிகுட்டி சசஞ்செய்து காற்
படிவீதம் மூன்றுநாள சாப்பிடத்தீரும்

உள்ளங்கை யல்லது துணியில் இருப்புமுஞ் சுண்ணாம்பு தடவிச்
சுட்டியிற் போட்டுத் தீயெரித்துச் சாம்பலானபின்பு மிளகுபூண்டு ஒரு
கமழுகொழுந்து வகைக்கி விராகனிடை-2, போட்டுவற்றத்து ஒருபடி
தண்ணீர்விட்டு அரைக்காறடியாய் வற்றவைத்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

மூச்சுக்குத்து முலைக்குத்துக்கு

உராயிலைப்பு உப்பு கச்சுக் மூன்றுவேளை தடவ மூச்சுக்குத்து
தீரும் முக்கரைக்காரணியிலையும் உப்புக்கச்சுக்கி மூன்றுதரம் தடவ
முலைக்குத்தும் நீவகு.

நாமபு பிடிக்கு

நண்டுக்கொழுப்பும் விளக்கெண்ணையும் ஓர் நிறைபாக்கலந்துகா
சசி நாமபு பிடிப்பிற பூசிவழித்து விடத்தீருட

உள்ளவகால குத்துக்கு

நல்ல அபினைக்குளிராத தண்ணியில் அரைத்து உள்ளவகாலிற்
றட வ குடுபிறக்கத் தேய்த்துவாக குத்தும் கோதகங்கலுமாறும்

வாதத்திற்குத் தயிலை

ஆகண்டைநொச்சி சங்கு எருக்கு சிறறுமுட்டி இவைகளின்
தோலவகைக்கிபலம்-டு, இடித்து தூணிகீற்றிப்போட்டு எட்டொன்றும்
வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணை எருக்கமபழுப்புச்சாறு
வகைக்குப்படி-க, வேப்பெண்ணை படியறைக்கட்டிட்டு திரிக்கு ஓமம்
வெள்ளுள்ளி வசம்பு ஏலம் மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-க, இடித்துப்
போட்டுக் காச்சிவடித்து தலைமுழுகிவாச சிரசுவாதம் கிமிர்வாதம்
வாதகுலை வாதக்கடுப்பு நேத்திரக்குத்து ண்டைட்டி மேகச்சொரி
தீரும் ஸநாநரு செபத்தினத்தில உப்பு புளி புனையிலை தாளவும்

தாழைவிழுந்துச்சாறு பிறப்படி பூச்சாறு நல்லெண்ணை வெள்ளாட
பெபால வகைக்குராழி-உ, ஒன்றாயக்கலந்து அதில்கோஷ்டம் சது ச
சாதம் சடாமாஞ்சில முததக்காச வெட்டிவோ தைவேனாவோ விலா
மிச்சமவோ நன்னூரி சிறறுமுட்டி தேவாரம் செங்குழிகுகிழங்கு சத்
குப்பை அசுவகெநதிக்கிழங்கு குங்கிலியம் திரிபலை கலதூரி மஞ்சிட
கலதூரிமஞ்சள் வகைக்குக் கழஞ்ச-ச, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி
யிறுத்துத் தலைமுழுகியும் இஞ்சிச்சுரத்தில மேற்படி தயிலை கொஞ்சம்
விட்டுச்சாப்பிட்டுவாச சுரோணிதவாதமுதலா அ சகல வாதமுநதீரும்

ஆயிலியபட்டை பலம்-க00, சிறறுமுட்டி நன்னூரி வகைக்குப்பலம்
கூ0, தவச முருங்கை பலம்-ச0, இவைகளைத் தனித்தனியே கியாழஞ்
செய்துயிருத்து அதில் வெள்ளாடபொல எல்லெண்ணைவகைக்கி குறு
ணிவிட்டு இதில் வாய விளங்கம் ஒம்ப அரத்தைக் கடுக்காய் மஞ்சள்
அசுவகெநதி வகைக்குப்பலம்-உ, தூள்செய்துப்போட்டுக் காக்கியிறுத்து
முழுகிவா வாந்த சிரசுநேய கண்ணீர் பாச்சல தீரும்

ஆயிலியபட்டை பலம்-க00, தூள் பண்ணிக் கியாழஞ்செய்து
யிறுத்து அதிலெண்ணைராழி-ச, கூட்டிட்டு வாய விளங்கம் கடுகு
அரத்தைத் தோலம் வெங்காயம் திப்பிலி திரிபலை கலவப்படி கடுக்கால
கோலைக்கிழங்கு பெருங்காயம் தக்கோலம் தக்காய் கெட்டுவெலு கிரந்
திராயநம் கழறிசி எருக்கை சிலசாகக்கா நொச்சிசெப்புளிச்சி கண்டங்
கத்திரி அமுககருசார்க்கை பேயக்குமட்டி கொழுஞ்சி ஆமண்கலை நூரி

பயறு சூரியகாந்தி இவைகளினவோ வகைக்குப் பலம்-க, தூளசெய தரைததுப்போட்டு காசசிவடித்து உடம்பிற்பூசி தலைமுழுகிவரப் பாரி சவாயு முடககு முதலான வாதமுநதீரும

குங்கிலிப் பலம்-க, கீழகதாய நெல்லிவோ ஆமணக்கினபருப்பு விஷ்ணுகாந்திவோ கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க, ஸதுரிமஞ்சள பலம்-உ, சீரகம்பலம் கால சதுரக்களளிப்பால சோறி, நல்லெண்ணை படி-உ, இவைகாசசிவடித்து ஒருநாசினை உள்ளுக்குவகொடுத்து உடம்பிலும் பூச சரோணிதவாதம் வாயு முதலான துநதீரும

தழைவிழுதுச சாருபால நல்லெண்ணை வகைக்குப் பலம்-உ, ஒன்றாயக்கலந்து அதில மூங்கிலிலை சீந்தில சிறுமுட்டி வில் மிச்ச வகைக்குப் பலம்-க, தக்கீகாலம் வெட்டிவோ தேவதாரம்சந்தனம் கோஷ்டம் செம்புளிசசை அதில ஆததை அமுககரு சாமராணி குங்குமப்பூ அதிமதுரம் நன்னூரிக்கச்சோலம் மரமஞ்சள சதகுப்பை மதுராசசாதம் வகைக்கு நகமுஞ்சி-உ, உரைததுப்போட்டுக் காசசி வடித்து முழுகி வரச சரோணிதவாதம் வாயுமுதலான துந தீரும

களளிதழுதாழை எருக்கு நொச்சி இவைகளின சாறு வகைக்கு படி-க, நல்லெண்ணைபடி-க, கலந்து அதில செம்புளிசசை அதில கோஷ்டம் சுக்கு சாரணைவோ கொடுவேலி திப்பிலிமுலம் வசம்பு காட்டுமுருகை பூனைவோ குங்கில நிறைப்பு அசுவகெருக்கிக்குங்கு இவைகளைப்போ நிறைய இடத்து வட்டடின சூரணம்படி-ஒண்ணைகால கூடப்போட்டுக்காசசி வடித்து உள்ளுக்குவ கொடுத்து உடம்பிலும்பூசி முருக்கக் கன்னவலி காதுநோய் கழுத்துபிடிப்பு திமிரவாதம் கடுப்பு தே எவலி தனுவாதம் துடைவலி பக்கவாதம் என்கும் ஓடி வலிக்கும் வாதமுதலான சகலவாதமுநதீரும

மாவிலிங்குநொச்சி ஊமத்துக்குழறி முருகை சிறுமண்கு வீழி இலைகளளிதழுதாழை சதுரக்களளி முள்ளிலவு இவைகளின சாறு எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குத் துண்ணி ஆவிநீர் வெள்ளாடுடுநீர் வகைக்குப் படி-க, சதுரக்களளி எருக்கு இவைகளின வகைக்குப் படியறை எட்டிவிரைபலம்-ச, அரைததுப்போட்டு ஒன்றாகக் கலந்து காசசி வடித்து உடம்பிற்பூச முறுக்கவாதம் எனப் பதுநதீரும.

வாதரோகப்படலம் முறறிற்று.

பித்தரோகப் படலம்.

—o—o—o—

அகாவது எனனைமும் மடகதமுனடாகி கபாலதகிபபற்றி
முனைகெட்டு நீ அதிகரித்தது ரோக சம்பந்ததலாம்

விருத்தம்,

பண்ணுலகத்தோரான ரணிடாறியவென்று
திண்ணமாயுள்ளவேந்த கிரட்டிணையாயநதநறைய
வண்ணாபித்தத்தகாலே வந்ததோரோபைககண்டு
கண்ணாபமுனிவாதாமுடி கழற்றினாசருகியாடே

பித்தவாட்சிகுணம்

சலைககுகும் உடபுலரும் தாதுகெடு திப்பால் அபான
மெரிநது மலமிரங்கும் புத்திமடநது மறகிபுண்டாகும் மனதில
தோன்ற தெல்லாததோன்றம்

சீராசெங்கமுரோச்சாறு குறணி ஆவினபாலபடி-க, நெய்படி-
உ, கலநது அதிலடலலி சதகுபபை அதிமதுரபசண்டகபஞ்சோஷ்டம்
கந்தனம் சீரகம் ஓடா சதச்சாரணை கிழவது வலம் கறாண்டு
வகைக்குககழஞ்சு-ரு, அனாததுபோட்டு காசகிவடிதது வேளை
யொன்றுககு ஒருகாண்டிவித்த சாபிட்டு பித்தககிறகாகச சொல்லி
யிருக்கிற தயிலகள்ளி லொன்றைத்தேயத்து ஸநானஞ்செயபத தீரும

இரத்தபித்தக்குணம்

முககாலுமவாயாலும் இரத்தமவிழும உடல தணலப்பாற காயந
தும் வெளுக்கும் காலகை உபரும்

விவாதி

ஆவினம் படி-அ, 'மீறாடி நெய்படி-ச, வெள்ளறுகுசராறு
படி-க, ஒன்றாயகலாது அதில வல விவாமிச்சப மருகிட்டு சேவியும்
செங்கமுரோக்கிழங்கு தாமடைவனைய இலவங்க சன்னலவங்கபபட
டை நன்னாரிவா வகைக்குக கழஞ்சு இவைவே இளரீரிலரைததுப
போட்டு காசகிவடிதது நொன்றைககு ஒரு காண்டிவித்த வாயா
விரததம் விழுநீரும் முககில நகிபமிட முககவிரததம்வருதலும்
காதில விட்டடைக்கக காதலிரத்தி வடிதலுநதீரும.

தேற்றுவிரைபடி அவரைக்கால புழுக்கலரிசி படி-கால, இவைகளை யவைத்து ஆவினபாலிறகலங்கி கூழகாசசி ஒரு விளாங்காய பிரமாணம் பனங்கருப்புக்கட்டியும் ஆழாக ௩ நெல்லெண்ணெயுஞ் சோத்துவைத்து நீரும்

சிறுகிரவேரைப் பச்சாநீர்க் கழுநீம் மடியால் அரைத்துத் தே னிறகுழைத்து கொடுக்கத்தீரும்

முருங்கையிலே விலா பிச்சடிவோ வெட்டிவோ முததக்காச மான னைப்பருப்பு முசுமுசுக்கையிலே இவைகளை யோரிறையாய் சுவாழ்ஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்

பித ஸ்வேரிக குணம்.

எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தன தாழைவிழுது இவைகளின்கூறு ஆறுமாதத்தியகாடி இவைகளை யோரிறையாய் கல நது அநில அரப்பொடி கார்தம் மிளகு சிட்டம் பலகரை இவைகளின பற்பம் வரைக்கு விராகனிடை-௩, போட்டு வேளையொன்றிறகு கூற படிவீதம் நாள ஒன்றிறகு இந்வேளைபாக ௧௦-௧௧ கொடுத்து உச்சி முதலுள்ளவரை வரை பூசுவைத்து மாலைநேரத்தில் சி சில முப்பது எலுமிச்சம் பழச்சுதைப்பிழிந்து தேய்த்து நூறுகுடஞ் சலத்தைவிட்டு நீராட்டிவரத்தீரும்

செ வியாதிக்கடைவுட்கு இட்டடிசெய்ய மாறாம னாட்சென்றத யிருந்தால் செ பருங்கை ஒருசாமம் செப்பு நாந்திரத்திலாவது பித தனைபாததிரத்திலாவது வைத்திருந்து அப்பாற கொடுத்து வரவு.

இஞ்சிசகாறுப் சழுதை அலுப் ஓரிறையாக்கலந்து வேளை ஒன றிறகு காலபடிவீதம்-௨௦ நாள்கொடுத்து ஆகையிலையு முததெருக் கஞ் செவியும் ஓரிறையாய் வருஷத்துகாடிவிட்டு இடித்து உச்சிமுந்ற பாதம்வரை உடலாதிநதமும பூசுவைத்து மாலையில் நீராட்டிவர நீங்கும்

மோழிமுட்டை-௪௦, அவித்துச்சவவு ஒடுகீக்கி குறுணி உப்புக் குட புதைத்து மறுகினைமுதல தட வையொன்றுக்கு ஒருமுட்டை வீதமெடுத்து உப்பை உதிர்த்துச் சாப்பிட்டு ஒருசாமத்திற்குப் பின்பு தண்ணீரகுடிக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாள் சாப்பிடத்தீரும்

ஆவினபால் பழஞ்சாறு முலைப்பால் ஆவிரீர் முசுமுசுக்கைச்சூறு கொடுப்பைச்சாறுவகைக்குட்டி-௪, நல்லெண்ணெயடி-௩, ஒன்றும்கலந்து அநிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் வரையின்கும சீரகம் சந்தனம் வகைக்கு பலம்-௩, கோவையிலைச்சாற்றஞ் ஸாட்டிப்போட்டு பதமாயக்காசவிழுத்து

சிரசிறகுடோரியாடி தேயதது ௧00-குடம் சலமவிட்டு மோரு மனன
மும கொடுக்கவுர் இப்படி ஒரு மண்டலஞ்செய்ய தீரும

உப்பு மிளகு எருக்கம்பருப்பு துமபை துளசி முறுககு வெற
நிலை இவைகளைத்தட்டி நாசியில் நசியஞ்செய்தாலும் அல்லது இலுப
பை யரைப்பையும் சீசகாயும் வெற்றிலையையுந்தட்டி நாசியிலும் கண்
னிலும் பிழிந்தாலும் தீரும

இரண்டு தேவகாயப பிரமாணம் மருதம்பட்டையை அரைத்து
குறுணி வெள்ளாட்டுநீரிற் கரைத்து வேகவைத்து முகாட்டுபோட்டு
ஆவிபிடித்தப்பால் மூன்று சுக்கானலலை உலையில் பழக்கக காய்ச்சி
ஒவ்வொரு கலையப்போட்டு ஆவிபிடிக்கவும்

பித்த எரிச்சலுக்கு

சீந்தில ஆடாதோடை கரிப்பான சுற்றாழை இவைகளினசாறு
வகைக்குட்டி-அறை, நல்லெண்ணெய்நாழி ௧, ஒன்றாய்க்கலந்தது அதில்
திப்பிலி மிளகு கருஞ்சீசகம் அசமதாகம் நற்சீசகம் வாலுஞ்சுவையரிசி
வலம் வவங்கம் சிறுதேக்கு அதிவிடையமசெண்பகப்பூ மலலி வவங்கப
பட்டை அதிமதுரம் செவ்வாளிகடுகாடி சடாமாஞ்சில மஞ்சிட்டிசெ
ஞ்சந்தையவைக்ககு கழஞ்சு-௧, கானறிககாய-அ, கடுக்காய-௧௬, நெல்லி
வற்றல-௬, கூவின்குருந்தோட்டி நன்னூரி விலாமிச்சு வெட்டிவோஇ
வைகளினவோ வகைக்குப்பலப-௬, சுக்கு கழஞ்சு-௯, இவைகளரைத்
துப்போட்டு காய்ச்சி யிறுத்து ஒருதோலா விதம் உட்கொண்டுநாலு
தினத்திற கொருவிசை ஸநானஞ்செய்து வரத்தீரும

பித்த மயக்கத்திற்கு

நாயுருவியரிசியை கழுதைப்பாலி லரைத்துக்கொடுக்கவும்

பித்தத்திலெடுத்த சகல ரோகத்திற்கும்

ஒருபடி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துபலம் சீனி சாக்கரையும்
சுரு-கோழிமுட்டையுடைத்து குழம்புபோற காச்சிவைத்துக்கொண்டு
வேளைமொன்றற்கு ஒருகாண்டி வீதஞ்சாப்பிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்
றில் சீனிக் காரத்தை பொடித்துப்போட்டுடொதிக்கவைத்து சிரசிலும்
உடம்பிலும் தேயதது ஸநானஞ் செயதுவரத்தீரும

முசுமுசுக்கைமுலத்தை ஆவினபாலவிட்டிடித்துபிழிந்தசாறுகுறுணி
இஞ்சிசாறு கழுதைப்பால் வகைக்குட்டி-௨, ஒன்றாக்கலந்ததில் கடுக்கா
துள கால தூவிக்கிணடி குறுகி வருகிற சமயத்தில் ஒரு தேவகாயப
பிரமாணம் ஆவினவெண்ணையும் உடம்பும் கருப்புக் கட்டியும் அரைப்பல

தேனுக்கலந்து லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒரு எலும்பிச்சங்கையாவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும

ஆவாரை வோபபட்டை ஓரிலைதாமரை கீழ்க்காயநெல்லி குமிழ் வோ சிறுமுட்டி இலவ்வோ வேலிப்பருத்திவோ நரிப்பயிற்றங் கொடி நன்னூரிவோ விலாமிச்சவோ வரைக்குப்பலம்-உ, கடுக்காய் ஏலம் சடாபாஞ்சில சந்தனம் தேவதாசம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர சேகத்தான சீனிபலம் சோத்து திரிகடியளவு கொடுத்தவரத் தீரும.

சித்தபிரமை பித்த கிருகிறுப்பு வாயநீர்கழற்றல் அரோசியம் வரந்தி.

அதிமதுரம் ரோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு சடாபாஞ்சில திரிகடுகு திப்பிலிமுல்ல பச்சைசுகந்தரம் சந்தனக்கிராமு தாளிசப்பத்திரி சேகம் சிறுநாகபூ இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர கூட்டி திரிகடிவீதஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தயிலத்தை முழுகிவரத் தீரும

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கை சேதில் பொன்னாங்காணி இவைகளினசாறு நல்லெண்ணை ஆவினபால் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் முததக்காக அதிமதுரம் ஏலம் சந்தனஞ் சடாபாஞ்சில சண்பகப்பூ லவங்கம் திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் கால் ஆவினபாவிலரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரவும

சீததாரகைசத்தி கிருகிறுப்பு தாகத்திறகு

நெற்றொறி பாசிப்பயறு விலவம் வோபட்டை முல்லை வோபட்டை ஏலம் நெல்லி முள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-க, மயனமாயப் பொடித்து கால்படி இளநீர்போட்டு கர்படியாய் வற்றவைத்து சுண்ணாள் சாப்பிடத் தீரும

இளநீரும் ஆவினபாலும் ஓர்ளவாய்க்கலந்து அதில் பாசிப்பயறும் சேகமும் நெற்றொறியும் சமைய்க்கலந்து மாவுச்செய்துப் போட்டு பாரு போற்காச்சி சீனிகலந்து பத்துநாளுண்ணத் தீரும

பித்தகாங்கை எரிவு வரட்சிகு.

சேகிறறண்டு அதிமதுராஞ் சேகம் ஏலம் லவங்கம் கூகைரீ வகைக்குப்பலம் கால் சீனிபலம் அரை இவைகளைப் பொடித்து ஒரு படி ஆவிநெய்யிற போட்டுக்காச்சி வேளையொன்றிறகு ஒருகாண்டி வீதி உண்ணத்தீரும.

ஏலம் லவங்கம் திப்பிலி நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் விலாமிச்சம் வோ வெட்டிவோ இலுப்பைப்பூ இவைகளை யோர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும.

பிதகமயககம் மீறலகிறுகிறுபு காங்கை வாங்கிசோகை

பிறற்பிதத்ததி லெடுததேகங்கடது

எலுமிச்சமபழச்சாறு-க, சீனிபலம்-கஉ, கோழி மூட்டை வெள்ளைக்கருபலம்-க, இவைகளையொன்றாகக் கலந்து காய்ச்சி அதில் சுகது ஏலம் சீரகம் அகிமதுரம் நெற்பொறி செலவிவற்றல் வகைக்குபலம்-கக் வெதுப்பிசு சூரணிததுககிணடி மெழுதுபதக்கிவிராககி வைத்துக் கொண்டு வேளைபொன்றுக்கு ஒரு கொட்டை பபாக்களவு சாப்பிட்டு வரத் தீரும்.

பிததமீறல் கிறுகிறுபு பிததவெட்டை விடம்பெருவிறகு

சுகதுபலம்-உ, மிளகுபலம்-உ, திப்பிலிபலம்-ரு, கூரைசீரீ ஏலம் லவங்கம் வகைக்கி பல மரை இவைகளை வெதுப்பி சூரணிதது சீனி பலமெட்டு கட்ச்சோகது திரிகடிவீத முண்ணத்தீரும்.

கற்றாழை சீரகம் கொடுப்பை கழுதந்தொலி இவைகளின் சாறு வகைக்கிபடி-க, ஆவிநெய்படி-க, அகிமதுரம் முருகிரிபழம் கூரைசீரீ வகைக்குபலம் உறபம் ப லிலரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்துவேளை பொன்றல் ஒருகூரணடிவீதஞ் சாப்பிடத்தீரும்.

பிததவாயவுக்கு

மூக்கரைச்சாணைவோ சூரமும் முளகை வெதுப்பி பொடித்த சூரணமும் வகைக்கிவிராககினை இரண்டரை சீனி பிராககினை-சு0 ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

சுகதிசெய்த சிவகைவோ திரிகடுகு இவைகளை யோரிநிறையாய் சூரணித்து அதற்குவிசை சுகநரைகலந்து சாப்பிடக்கீரும்.

பிததத்தை வாந்திசெய்ய

அழிஞ்சி வோப்பட்டையை அரைத்து கழற்காயளவு வெநீரீற கலக்கி கொடுக்க பிததம்வாந்தியாகும் பின்பு குளிராகக் கண்ணிலில் ஸநானஞ்செய்துமிளகு நீர்மோ அசனங்கொள்ள பிததவாந்தியாகும்.

பிததம்-சு0 கைகாலளரிவு வுடம்பெரிவுவெட்டை

வாட்சி தாகம் பிததத்திறகும்.

குமரிச்சாறுபடி-சு, சிறுகிரை பெண்ணைக்காணி தண்ணீர்விட டான கிழங்கு தாப்பரைக்கிமுகுது தூதுவளை இவைகளின்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குபலம்-உ, ஆவிநெய்படி-சு, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏல் லவம் ங்கம் சாஸ்திரபேதி அகிமதுரம் பச்சைக்கறழ்ரம் வாசவாசி திரிபலை சிறுநாகப்பூ நறுப்பிசின பச்சைச சண்பகப்பூ கோஷ்டமாரச சோல மா மஞ்சள சந்தனம் கலைக்கொர்பு ஞ்சிடடிபுனுது சட்டம் விலாமிச்சம் வோ நனனூரி வெட்டிவோ முததக்காசு கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்குபலம்-உ, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளைபொன்றில் ஒருகூரணடிவீதம் சாப்பிட்டுவந்ததீரும் உடம்பு புஷ்டியாகும் தேகத்தில் குளிராசி யுண்டாகும்.

பித்தசரம பித்தகாவகை பித்தறில் பித்தத்தினீபரிலெடுதக
சுவாசகாசம மேகவடடை வரட்சிக்கு

முத்தின சேகிற்றண்டு பல-20, சிகாவைத்தனை வேப்பபட்ட
டை முளளி சிறுமுட்ட செந்தொட்டி ராட்சசசலை வகைக்குப்ப
லம்-10, இவைகளையிட்டுத்து ச-1 கால சலத்திற்பாட்டு ராவில ஒன
றாய வறறவைத்துவடித்து அதில ஆவிநெய 1டி-ச, சாணிப்பால் முலை
ப்பால் கருப்பஞ்சாறு ஆவின பால் வகைக்குப்ப-3, கூடவிட்டு அதி
மதுரம் முந்திரிப்பழம் கடுகுரோகணி மூலிசந்தனம் சிறுதீக்கரு
சடாமாஞ்சில விலாமிசு பேரிச்சமபழம் வேப்பபிரக 5 கோஷ்டம் சிறு
நாகப்பூ கடுகைய சிறுரத்தகை கறகண்டு வரை குதுபலம் அறை இவை
களை யரைத்துப்போட்டுக நாசகிவய ததுவேனையொன்றுக்கு ஒருகரண
டிவீதமுண்ணவு

அரோசியம் அன்னகிவஷா முதலானதற்கு

எலுமிச்சம் பழக்கை ந லாயக்கீறி அந்ந திரிகதி கு ஒபம் காயம்
வகைக்கு காலபலம்விதம் பொடிக்கவைத்து மூன்றுநாள காலையில்
ஒவ்வொரு முஞ்ச சாப்பிட பித்தவாயு திறுகிறப்பு நெஞ்செரிவு வாய
நீர்நால் வெள்ளைகளாகாளை அன்னஞ சமிபம் திருத்தல தீரும்

பஞ்சகாரை அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-2, இஞ்சிபலம்-10.
ஏலம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-3, ரூரணித்து திரிகடியளவு ஆவின
பாவில 40-நாள கொள்ளத்தீரும்

பித்தத்திற்கு

இஞ்சி திரிகதி கு ஏலம் அதிமதுரம் சேகம் சந்தனம் வகைக்கு
விராக்நிடை வித்தி சிதைத்து ஒரு-1டி நீரிற் போட்டு அரைக்கார்படி
பாய வறறவைத்திறுத்து சீனிகளந்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

சீனிபலம்-ச, இஞ்சி சுக்கு வகைக்குப்பலம்-10, சேகம் ஏலம்வ
கைக்குப்பலம்-3, அதிமதுரம் சிப்பாயறு வகைக்குப்பலம்-2, இவை
களை வெதுப்பி பொடித்து திரிகடியளவு நெய்யிறகொள்ளத்தீரும்

அதிமதுரம் நெல்லிவற்றல ஏலம் இஞ்சி சீனி சுக்கு விலாவோ
இவைகளை ஓநிறையாய்பொடித்து அதற்குநிகாகெய்பொரியுஞ் சேகத்
துஞ்ஞ்சோதகுகுதிரிகடி பிராணம் ஆவிநெய்யிறகொள்ளத்தீரும்

சேகம் நெல்லிவற்றல ஏலம் இஞ்சி சீனிசுக்குவில வோ இவை
களை ஓநிறையாய்பொடித்து அதற்குநிகா நெற்பொரியுஞ் சேகத்
துஞ்ஞ்சோதகுகு திரிகடிபிராமாணம் ஆவிநெய்யிற கொள்ளத்தீரும்

சேகம் நெல்லிவற்றல ஏலம் இவைகளையோ நிறையாய்ச ரூரணி
த்து அரகுப்பபட்டாத்தீனிசலத்து திரிகடிபிராமாணம் வேனிற் குழப்பி
கொடுக்கத்தீரும்.

ஆடாதோடைதோல முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம்-க, ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அக்கிராகாரம் விராகநிடை-க, பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கதீரும்

எலுமிச்சம்பழச்சாறு துளசிச்சாறு வகைக்குபடிமரகாணி ஒன்றாய்கலந்து அதில் சீனிகலந்து கொள்ளத்தீரும்

கூகைநீர் திப்பிலி அதிமதுரம் சீந்திறசாககரை சடாமாஞ்சில வாலமிளகு பேரிச்சங்காய சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க, சூரணித்து அதற்குப் பாதிசாககரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் இரண்டுநாழியும் சரப்பிடத்தீரும்.

பித்தரோகத்திற்குத்தயிலம்.

ஆவினபால இளநீர் வகைக்குப்படி-ச, சீராசெங்கழுநீர் பொன்னாகாணி தாம்பகாகிழங்கு நிலைபனிகிழங்கு வெற்றிலை வெட்டிவோ விலாமிச்சமவோ எலுமிச்சமவோ எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய்க்குதுப்படி-உ, ஒன்றாய்கலந்து அதிலமிலக்காய் சந்தனம்பலம் சாததிரபேதி தக்கைலம் நெற்பொறி சீரகம் முந்திரிப்பழம் லவங்கம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ பச்சைச்சீசோளம் கோஷ்டம் வகைக்கு கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரப் பித்தகாரமும் மேற்கூட்டிய பித்தரோகங்களுந் தீரும்

கற்றாழைமட்டை தாழைவிழுது சீந்தில் காப்பூரவலவி குருந்தொட்டி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய்க்குதுப்படி-உ, ஒன்றாய்கலந்து அதில் சிறுதேக்கு ஏலம் லவங்கம் சீரகம் சந்தனம் சண்பகப்பூதிப்பிலி திப்பிலிமூலம் சததுப்பை சாதிகாய் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு செவ்வளளி கொடி சடாமாஞ்சில தேவதாசம் வகைக்கு விராகநிடை-உ, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுப் பித்தவெறி கிறுகிறப்புக்கை லெரிவு பிரமேகந்தீரும்

கரிப்பான இஞ்சி கருவேப்பிலை எலுமிச்சம்பழம் பொடிதலை கொடுப்பை பொறசீந்தில்முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவினபால வகைக்குப்படி-கால ஒன்றாய்கலந்து மிலக்காய்சந்தனம் தேவதாசம் கிளியூரப்படை பூலாச்சிழங்கு வெட்டிவோ விலாமிச்சமவோ கிராப்பு விலவவோ ஏலம்சாதிகாய் முந்திரிப்பழம் செஞ்சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-ச அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து அதில் புணுகு சவ்வாது வகைக்கு விராகநிடை-க, கலந்துவைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவர பித்தத்திற பிறந்த ரோகங்கள் சம்-ந்தீரும்

கரிப்பான வெலிக்காய்ச்சாறு வகைக்கு படி-க, ஆவினபால படி-ச, ஒன்றாய்கலந்து அதிமதுரம் பலம்-க, அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபத்தலில் வடித்து முழுகிவரச் சகலமுந் தீரும்

நெல்லிகாய் சீந்தில் குமரி கரிப்பான சீரா செங்கழுநீர் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்பலம் அரை நல்லெண்ணெய்-உ, ஆவினபால்படி-

ச, ஒன்றாய்கலந்து அதில் அதிமதுரம பலம்-ச, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும

பித்தரோகப்படலம் முற்றிற்று.

சிலேதம்ரோகப்படலம்.

அதாவது சிதள மதிநிதது எரோமும் உஷ்ணம் உண்டாகிச் சூடுபோற காணிதது சலத்தைப் பெருக்குதலாம்

வீருத்தம்,

தீருமுனிவாவாகடத்தைத் திறமாயாருகணடறியச்
சீருஞ்சேதமரோகவிதந தெளிவாயதொணனிற்றறுதொகை
சாருமபலநூலாயநது சதுராயசசெயதுபிணியகல
நேருவயித்தியசாரமென நெடியவரைநதகுநுநாலே

மேற்படி ரோகக்குணம்

மூலத்தில் அக்கினியதிகரித்துக் கபாலத்திறுதறி இசத்தம் வறறி தாதுகெட்டு நீரோறி நெஞ்சிறகபமுண்டாகி இருமல இளைப்புக் கண்டு உடலவற்றுப

நிவாததி

தூதுளையுமபலம்-20, முள்ளி கண்டங்கத்திரி சிறுகாஞ்சீரறி ஆடாதோடை மிளகு கடுக்காய் கிப்பிளி வகைக்குப்பலம்-ச, இவை களையிடித்து இருதுணி நீரிலபோட்டு கசு-லொன்றாய் வற்றவைத் திடித்ததில் ஆவினபால் படிநெய் வகைக்குப்படி-2, கூடவிட்டுத் திரி கடுகு திரிபலாதி தாளிசப-த்திரி கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் விளங்கம் கருஞ்சீரகம் வாலமிளகு சிறுமரத்தை மீளாததை வலம் கிராமபு சாதி க்காய ஜாதிபத்திரி வகைக்கு கழஞ்ச-ந, ஆவினபாலாடிப்போட்டு மெழுகு பதமாக காச்சிவடித்து ஒருகாணடி வீதம் மண்டலங்கொள்ள சிலேதம்ரோகம் கசு-ம தீரும

கண்டங்கத்திரி சமூலம் பலம்-20, சிறுக ஞ்சீரி நிலவாகை தூதுளே சங்கமவோ வகைக்குப்பலம்-ந, இவைகளை இடித்து தூணி நீரிற்போட்டு கசு-ல ஒன்றாய்க் காச்சிவடித்து அதில் ஆவினெய்பால் வகைக்குப்படி-2, கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் அக்கிராகாரம் கிராமபு சாதிகாய சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி லவங்கப்படை சிறுமரத்தை சீரகம் மூலம் வகைக்குக்கழஞ்ச-ந, ஆவினபாலில் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாக காச்சிவடித்து ஒருகாணடி வீதம் மண்டலங்கொள்ள சிலேதம்ரோகம் கசு-ம தீரும.

செய் முள்ளி சவரு ஆடாதோடை இவைகளின் வேர்கள் ஓரநிறையாயிடித்ததுப ஸ்ரீண்டகதிற் போட்டுக் குழித்தயிலமிற்ககி நாழியொன்றில ஒருவிராசுனிட விதர தேனிறசலகது கொடுக்க மேற்படிநோக்கங்கள் தீரும

சுவசமலீவா பலப-100, கண்டங்கத்திரி பலம 100, கீழ்க்காயநெல்லி வோ பலப-20, தூதுளை வோ பலம-30 இவைகளைப் பிடித்தது எட்டுமரக்கால தண்ணியிற போட்டு எட்டுமரைய வற்றவைத்தது வடிகட்டிப் பாவகாசசி அகி 2 ஆரத்தை திப்பிலிபலம-30, கூகை 1 ஏலம் லவக கம் பச்சைசீரம் ஒம்பெருங்காடம் சிறுதேக்கு கறட்டச்ச்சிககி திரி பலை வகைகருபல-2, பொடித்தது தூவிககிண்டி அறம் கடுகு மிளகு இவைகளின் பொடி வகைகமாழ்ச்சு சுகுப்படி கால இவைகளைத் தனியே தூவிககிண்டி தேன் நெய் வகைகருபலம் முக்கால விட்டு லேகியரு செயது நாழியொன்றிற ஒரு நெட்டைப் பாகுப் பிரமாணம் ஒரு மண்டலவகொள்ளச் சித்தேத டோகம் கூசு-உள்ளுருக்கி சோரையும் நீங்கும்

ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி துளசி வகைகருபல-30, இடித்தது 30-10 தண்ணீரிற போட்டு உபடியாய வற்றவைத்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற 2, அரைக்கார்படி கிபாழத்தில திரிகடி திப்பிலிப் பொடித்ததுவிச சாப்பிட்டுவரத் தீரும

திரிகடுகு கீழ்க்காயநெல்லி சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவோ சுவசமலீவா நெல்லி வகைகருபல-30 கால இடித்தது இடண்டபடி தண்ணியிற போட்டு அரிககாலபடியாய வற்றவைத்தேழ்நாள கொள்ளத்தீரும

பவளம் அரிசாரம் கடலுறரை இவைகளை யோரநிறையாயக் கலவத்திட்டுப் பழச்சாற்றலரைத்ததுத் துணியில ஊட்டி உலாத்தி ஏழு நாள் புனைபிடுகத்த தீரு

கண்டங்கத்திரி சமுல-1 இடித்தச்சசு ஆயினெய் வகைகரு நாழி ஒன்றையக்கலந்து தாளிசப்பத்திரி சிறுகாஞ்செரி சதக்சாரணை நெருஞ்சி கீழ்க்காயநெல்லி இவைகளின் வேர்கள் நெல்லிவற்றல சிறுதேக்கு சிறுரத்தை வெட்டாலையரிசி வகைகருஞ்ச-3, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்தது ஒரு துட்டிடைவிகு சாப்பிட்டுவரத் தீரும

ஆகின்பாலபடி-10, மேற்படிநெலபடி-2, ஒன்றையலகது அதில நிலவேபடி நன்னூரிவோறுஞ்ச விவாய்ச்சு இவைகளின் வேற்றம் சந்தனம் போமலலி நெல்லிக்காய வெட்டாலையரிசி முந்திரிப்பழம் கீழ்க்

காய நெலவி சீரகம் கடுகுரோகணி திப்பிலிவகைக்குகமுஞ்சு-க, அரை ததுப்போட்டு காய்ச்சி சிவநபப்ததில் லடிதது சூப்பிட்டுவரத் தீரும

திப்பிலிபல -40, மிளகு சுக்கு பலம்-30-50, நற்சீரகம் கருஞ் சீரகம் ஒமம் அப்ததை வண்டிபலம்-2 லவங்கப்பட்டை திரிபலை கிராமபு ஏலம் கொடுவிலி வகைக்கு-10-15, இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்கு திசாசசாககரை கலந்து கேண்கிட்டு பிசைந்து கொட்டைப்பாகு சிசமாணஞ் சூப்பிட்டுவரத் தீரும

மிளகுபலம்-5 இடி துண்ணிரிற்போட்டு எட்டொன்றாயவற்ற வைத்துவடித்து அக்ல அகராகார சீரகம் கிராமபு ஏலம் கோஷ்டம் அநிமதுரம் வாய்விளங்கம்பததிரி நற்ககுமுலம் வகைக்குபலஞ் சூரணித்து தூவிககிணடி தேனநாழியறை நெய் நாழிகை கூட்டிட்டுலேகி யஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒரு கொட்டைப்பாகளவு சூப்பிட்டுத் தீரும

திப்பிலிபலம்-க00 சூரணஞ்செய்து தூணிசலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைத்து யிறுத்துகந்தகண்டு பலம்-க0 தூளசெய்ய பாவுசெய்து அதில் அகராகாரம் கெகாய ஒமஞ் சீரகம் மலவி வெட்ட பாலையிரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம்வகைக்கு பலம்-5, தூவி கெயபடி-க தேனபடி-க, கூட்டிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் கொட்டை பாகளவு சூப்பிட்டுவரத் தீரும

ஈளை இருமலுககு.

கற்கட கச்சிங்கி திரிகடுகு திரிபலை ஆரத்தை கண்டங்கத்திரிவோ இவைகளை ஓர் நிறையாய பொடித்து திரிகடியளவு வெகரீரிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத் தீரும

ஆடாந்தோடை யிலையை யிடத்து பிட்டவித்து அரிககாறபடிசாறு பிழிந்து அக்ல திரிகடுகு திப்பிலிபொடிதூவி உட்கொள்ளத்தீரும

இரண்டந்தண்டை ஊறினதண்ணிடடி அரிககாலில் திரிபடி திப்பிலிபொடி பொரித்த வெண்ணாய் கமுஞ்சு-10, கூட்டி கொடுக்கத்தீரும.

கிரிகடுகு கடுகாய் சிறந்ததை ஒமம் வகைக்கு விராகணிடை-10, வெதுப்பி பொடித்து அதற்குசிகா சீனிகலந்து திரிகடியளவு தேனிறொடுக்கத் தீரும

தாளிச்சபத்திரிபலம்-க0, மிளகுபலம் ஒண்ணரை சுக்கு திப்பிலி வகைக்குபலம்-2, கூகைரீபலம்-10, ஏலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்கு

பலமரை இவைகளை சூரணிதது சீனிபலம்-உ0, கூட்டித்திரிகடி யளவு கொள்ளத் தீரும்

இந்துபபும் கறகண்டுபொடித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்

முட்டை கோழியைக் காலகுடல ரோ மமீக்கி அதின் வயிற்றுக்குள் காற்பலமிளக்க உடைத்து வைத்து-ச-படி சலத்திற்போட்டுகாற்படியாய் வற்றவைத்து முடித்து முன்னுள்ள சாப்பிட்டுக்கீரும்

சுக்கு விராகனிடை-நூஉ, திப்பிலி விராகனிடை-கசு, மிளகு விராகனிடையு ஜலம்விராகனிடை-ச கிராப்பு விராகனிடை-உ, சிறுநாகப்பூ விராகனிடை-க, இவைகளை வெதுப்பிச சூரணித்து அதற்கு நிகர அமுககரூவோ சூரணங்கூட்டி சூரணங்கண்ட இவைகட்குச் சாகக்கரைக்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளவும

கிராப்பு சிறுநாகப்பூ மல்லி வலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிப்பத்திரி நற்சீரகம் மிளகு திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-நூ, இவைகளை வெதுப்பிபொடித்து அதற்குநிகர சாகக்கரைக்கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத் தீரும்

தூதுளை முருங்கைப்பட்டை திப்பிலி சீனி இவைகளை ஓர் நிறையாய் சூரணித்து திரிகடியளவு ஆவினவெண்ணையிற் கொடுக்கத் தீரும்

மிளகுப் பொடுதலைக்கொழுந்தும் ஓர்நிறையாய் யமைத்து வேளை-க-க்கு ஒருகொட்டை பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

மாமஞ்சள திரிகடுகு திரிபலை ஓமம் கடுக்காய்ப்பூ சிறுநாததை தேற்றுவிரை வகைக்கு விராகனிடை-நூ, பொடித்து திரிகடியளவு தேனிலகொள்ளத் தீரும்

சிறுநாததை பலகறை வெள்ளுள்ளி திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-க, ஓமம் சுக்கு மிளகு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் கால இவைகளை வெதுப்பிச்சூரணித்து அதில் நூ-பலம் கருப்புக்கூட்டி திரிகடியளவு ஆவினவெண்ணையிற் சாப்பிட்டு ஆவின்பால் நலவெண்ணை வகைக்குப்படி-க, சிறுநாததியிலைச்சாறு படிஅரை ஒன்றாய்க்கலந்து அதிலிளகு சரியிடையோவகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து தலை முழுகிவர நீங்கும்

தேனும் இஞ்சிச்சாறு மாதுளம்பழச்சாறு ஓர் நிறையாய்க்கலந்து நாழி ஒன்றிற் கரைக்காற்படி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

தூதுனை சமூலம் கண்டுகததிரிவோ நீரமுள்ளி சமூலமிடித்து வடிகட்டின ஞானம் விராகனிடை-ரு, கடுக்காய்பொடி விராகனிடை க, ஒன்றாயகலந்த அநதிசந்தி திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

விளாவிலே நீர முள்ளியிலே வகைகடுகாருபடி யிடித்துச் சாறு வாங்கி மூனறுநாள கொள்ளவும்.

கருப்புசட்டி குறுகிலியம் கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி நாயுருவியரிசி இவைகளை யோநிறையாயத தூள்செய்து திரிகடியளவு கோழி முட்டையில் பொரித்துண்ணத்தீரும்

ஓமம் கடுக்காய் மிளகு சுக்கு திப்பிலி அரத்தை அக்கிராகாரம் தேசாவரம் இவைகளை யோநிறையாயப்பொடித்து அதற்குபாதி சாக கரைகலந்த திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்

கண்டுகததிரி விரைபலம்-ச, சிறறத்தை அக்கிராகாரம் திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி வகைகடுப்பலம்-கால, வெதுப்பிப்பொடித்து தூவிககிணடி ஆவினெய்படி அரிககாலவிட்டு கிணடி லேகியருசெய்து ஆறியபின்பு தேனபடி அரிககாலவிட்டு நன்றாயலேகித்து கொட்டைப்பாககளவு இருவேளை மண்டலவகொள்ளவும்

திரிகடுகு திரிபலை தேற்றாவிரை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் அதிமதுரம் இரதுப்பு அசமந்தம் காட்டுச்சீரகம் கோரைககிழுகு முள்ளிவோ நன்னூரி வெளஞளளி தூதுனைவோ இவைகளை யோநிறையாய வெதுப்பிப்பொடித்து தேனம் நெய்யும் ஒன்றாயகலந்து அதில் தூவி கொட்டைப்பாககளவு சாப்பிடுவர்.

ஆறுபடி ஆவினபாலில் சீனிபலம்-கடு, நற்கண்டுபலம்-ரு, பொடி செயத் போட்டு பாதுசெய்து அதில் சீந்திற் சாககரைபலம்-கடு, திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சாதிககாய சாதிப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சட்டாட்டுசில சீரகம் சிறுதேக்கு தாளிசப்பத்திரி நன்னூரி தூதுனை வகைகடுகு சழஞ்ச-ரு, குரணித்து தூவிக கலக்கி நெய்படி-க, தேனபடி-கால, விட்டு லேகியருசெய்து நாழி யொன்றிற கொட்டைப்பாககளவு உணடுவரத்தீரும் மேற்படி லேகியத்தில் தாளகபற்பம் கசந்தம் செந்தூரம் வகைசெந்தூரம் வைத்துண்ண சயகாசம் கசீரகம் முதலானதுநீரும்,

கூடியரோகககுணம்

அஸ்தியில் அனலேறி இரத்தம்வறறி பித்தமதிகரித்து நெஞ்சி நற்பமுண்டாகி இருமல இளைப்புக்கூணும் தேகமவறறும் முகம்

வெளுக்கதும் வாய்நீரும அரோசிகமகாணும் தெண்ணடைவிலா புண
பேலிபேருகு நெஞ்சு பள்ளடவிழுப விசல நரபடை சுருக்கலாகும்

ஆவிநெய் பால் வகைக்குப்படி-ச, மாதளடபழச்சாறு யீருளளிச
சாறு வகைக்குப்படி-அரை ஒன்றாயக்கலந்ததில் தூதுளைவோ அதி
னிலை முடக்கொத்தநிலை கண்டங்கத்திரிவோ அதினிலை சிறுவழுதலை
வோ முசுமுசுக்கையிலை ஆவாசா வோப்படடை அதினவிரை அதி
னம் புருவகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு மிளகுதிப்பிலி நறசீரகம்
அதிமதுரம் கோஷ்டம் கண்துரிபஞ்சள வப்பவிளங்கு மலலி ஏலம்
தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிலை-ரு, சிறுநாததை விராகனிலை
அ, லவங்கப்படைபலம்-30, சாதிக்காய கிராமபு வகைக்கு விராக
னிலை-கால, சாதிப்பத்திரி விராகனிலை-உ, இவைகளை ஆவினபாலி
லரைத்துப்போட்டு ௩0-விராகனிலை சீனிகலந்து பதம்பக்கிருகளு
செய்து நாழியொன்றில் ஒரு காணடியீதஞ் சாப்பிட கஷ்பம் காசம்
தீரும் பத்தியம் கரியுப்பு புளிப்பு தளளவும் சுருளியும் தூதுளம்
பிழிந்த சக்கையுடன் வறுத்து அசனத்தோடு கொள்ளவும்.

முயலிறைச்சி பலம்-ச0, 12-டடி சலத்திற வேகவைத்து ச-டடி
யாய வறறவைத்திருத்தி அதில் ஆடாதோடை இலைச்சாறு ஆவின
பால் வகைக்குறணி ஆவிநெய் நாழி இரண்டரை அப்பால் பெருங்
குமிழ் வாகைமுனை பேராமலலி விலவம் அமுக்காறு தூதுளை கண்
டங்கத்திரி முளளி நெருஞ்சில சிறுமலலி பத்திரி மூள இவைகளின
மூலம் மிளகு திரிபலை வகைக்குப்பலம்-௩, தூளசெய்து பத்தநாழி
சலத்திற போட்டு வறறவைத்திருத்த கியாமம் நாழி ச, வட்டங்குடு
செத்திரமூலம் சிறு கீக்ககு சீகர சக்கர ஒம்ம அரத்தைக்கோம்புகருளு
சீரகம் நறகடக்கச்சிவசி செவியத்திப்பிலி சட்பாஞ்சில லவங்கப்பட்
டை கடுகுரோகணி திப்பிலி மூலம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு சமுஞ்ச
உ அரைத்துப்போட்டு ௩-நாளவரை சிறுதீபா எரித்து நல்லாநாள்
பதமாயக்காச்சியிடுத்து வேளைபொன்றில் ஒருகாண்டில் நெய்யில்தே
ன விராகனிலை-உ திப்பிலிதூள விராகனிலை-க, ஒன்றாயக்கலந்து
கொடுத்த வரவும்

தூதுளை பிரமிச்சகு ஆடாதோடை முருக்கு முலலை விலவம்
கொடிவேலி இவைகளின்சாறு வகைக்கு நாழி ஒன்றாயக்கலந்து அசில
சீனிபலம்-30, கரைத்து பாவுசெய்து தூதுலைக்குகண்டங்கத்திரி சிறு
கலை விலவ அமுக்காறநரி மிரட்டி செம் முளளி கீழக்காயநெலலி இ
வைகளினதிலா திரிபலை திரிப்பிடு அரத்தை வகைக்குபலம் ராஜியிலு

லாததிச சூரணிததுபபோட்டு நெய தேனவிட்டு லேகியஞ்செயது
சாப்பிட்டுவரத்தீரும் அவுரியிலேசசாறு அறைமுற்றினதேவகாயப்பால்
நாழி-க, ஒன்றாயக்கலந்து அதில பூராகம் ஒரு மாகாயளவு அரைத்துப்
போட்டு பதமாயக காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒரு காண்டி
விதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

பித்தக்ஷயக குணம்

பித்தம்திகரித்து அக்கினிநோண்டு உடல் உள்ளகால் உள்ளங்
கை எரித்துருகுகும் வெதுப்பும் நெஞ்சிறகப்பமுண்டாகி இருமல் இளை
ப்புக்காணும் சிவந்தவிழும் வாரதிபண்ணும் வயிறுசுழியும் நீரக்கடுக
கும் அரோசியம் அன்னததுவேஷ முண்டாகும்.

நிவாததி

குமரி கொடுப்பை கரிசாலே கீழக்காய நெல்லி அரத்தி விஷ்ணு
காரதை தாழைவிழுது நீர்முள்ளி முசுமுசுக்கை பேயப்படுல நீர்வள
ளிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு ஈருள்ளி வல்லாரை வெள்ளரி தூதுளை
வோ கருப்பு எலுமிச்சை விலவம் கண்டங்கத்திரி பிரமிஞ்சா வெற
றிலை செருப்படை கருவேப்பிலை பசலி புலியாரை துளசி மிளகு தக
காளி அழககற இவைகளினசாறு இளநீர் ஆவினபால் நெய வகைக
குப்படி-க, ஒன்றாயக்கலந்து அதில அதிமதுரம் நற்சீரகம் வெடபாலை
யரிசி கோஷ்டம் ஏலம் அதிவிடையம் சுககு வெள்ளைகருங்கிலியம்
அரத்தை திரிபலை நெற்பொரி மிளகு திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-க, வெ
துப்பி பொடித்து தூவிக்கிணடி கறகண்டு பலம்-க, தேனபடி அரை
கூட்டிலேகியஞ்செயதுவேளை ஒன்றுல ஒருகொட்டைப்பாகங்களவு சாப்
பிட்டுவரத்தீரும்

நெல்லிவற்றல் பலம் அரை இடித்து தூணிநீறிப்போட்டு எட்
டொன்றாய வற்றவைத்து வடித்து அதில சீனி பலம்-க, கரைத்து
பாவுசெயது திரிகடுகு ஒம்ம சித்திராமூலம் கிராமபு தக்கோலம் குக
கில வாய்விளங்கம் கூகைநீர் மதுரம் வகைக்குப்பலம்-க, பொடித்து
தூவிரெய்படி-க, தேனபடி-அரை கூட்டிட்டு லேகியஞ்செயது கொட்
டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஒருமண்டலக் கொள்ளத்தீரும்,

அரசம்பட்டை அதிப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-க, இடித்து
பதக்கு நீறிப்போட்டு எட்டிலொன்றாய வற்றவைத்து வடித்து அதில
தற்றூழஞ்சாறு வெள்ளருகு ஆவிரெய வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாயக்கல

கது ஆல அர அதி இவைள்ளின முகிழ அதிமதுரம கோஷ்டம் சந்நாம இலுபை பஞ் மாபணைசகிழங்கு செங்கழு கோகிழங்கு வெள்ளுத் துரீசசர பழ் சிறநா பபூ லவங்கப்பத்திரி கசகோலம் நாணற நூந் நானூரீவா அலவிக்கிழங்கு, அமுககறவோ ஏலம் வகைக்கு விர கனினாட-க, இவைகள் ஆரினபால் அநாததுப்போட்டு ஐந்தா நள வநா சிறுதீர்பெரித்து ஆறாள் பகடாயகாசசிவடித்து நாழி பென்றிறகு ஒருகாணடிவிதஞ் சாபிட்டுவர பித்தநாசம் உளைமாநகை எலும்புருகி தீருப

காசகோகக்குணப

அக்கினியா ரெரித்து நெஞ்ச புண்ணகி அடிக்கடி புக்கநதிரு முட கபத்தோடு இடத்திலிழும் தொண்டை புண்ணீபாலநோவும கபமும் வந்திபண்ணுட சோயுண்டாமு சி தணறீபாலெரியும் தேகம் வெதுமப்பு வறழும் கடுக்கும முறுக்கும கலைவலிகும வாயு வதி க்கரித்து வயிறுநெய்வும.

நிவாதகி

சத்திசசாரணைக்கிழங்கு சதாவேரிககிழங்கு சீந்திறகொடி ஆடா தோடை தூத்தனோபிரமி அமுககற வகைக்குப்பல - -க, இடித்து-சு, படி தண்ணீர்போட்டு ஒருபடியாய் வறறவைத்து வடித்து அதில் நல லெண்ணைபடி-க, கூடவிட்டு மிளகு இத்துப்பு சக்கு திப்பிலி கடுக்காய நறசீசகம் கறகடகசசிவகி கொப்பு வெள்ளாளளி கடுகுரோகணிவகைக்குகழஞ்சு-ந, அரைத்துப்போட்டுக காசசிவடித்து உளணுக்குச சாபிட்டு ஸநானஞ்செயதுவாததீருப

சத்திசசாரணை கரிசாலை கீழக்காயநெல்லி தூதுளை சங்கு பிரமி பொடுதலை கண்டகத்திரி நன்னூரி இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி கால நலலெண்ணைபடி-க, ஒன்றாயக்கலந்து அதில் திப்பிலி வசம்பு மிளகு பெருங்காய நறசீசகம் திரிபலை பலலிகொடுகவேவி கோரோசனை வகைக்குக கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டுக காசசிவடித்து வேளை யொன்றாகு ஒருகாணடிவிதஞ் சாபிட்டு ஸநானஞ்செயதுவாத தீருப

தூதுளை கண்டகத்திரி முள்ளி செந்தொட்டி ஆடாதோடை வகைக்குப்பல-உடு, மிளகு திப்பிலி கடுக்காய அரத்தை வகைக்குப்பல-க, இடித்து உடு-படிதண்ணியிறீபோட்டு எட்டொன்றாய் வறற வைத்து வடித்து அதில் ஆயநெய்-உ வகைக்குப்படி-உ, திரிகடுகு

திரிபலி தாளிசப்பததிரி கோஷ்டம் அகக்ரகாரம் வய வளகம
ஒமம் அரத்தை ப்ராததை வாலமிளகு ஏலமகிராபு சாதிககாய
சாதிபததிரி வகைககுதமுள்ளு, ஆவின்பாலில அரைத்தபு போடு
காசசிவடி தது வேளைபொனயல ஒருகாண்டியளவு கொளத்திருப

மங்ககாசத்தின்குண்ட,

முகம் காது ஊரும் நாசி காசாதது தமமலுண்டாகும் நீர் வடி
யும் நெஞ்சிறகவங்கடடி இருமு இளைக்கும் நெஞ்சுபயிலாவு - வலிக
குமநாராகாலங்களில் நேய அகிகப்படும பசிடநதிகம வயிறுபொ
ருமும் தேகம் அதைககும் கிறுகிறுகும்

நிவாததி

ஆவிநெய்படி ஒன்றில் தூதலை கண்டயுகததிரிசிறுவமுதலை இய
பூல சத்திசசாரணை காட்டான முசமுசககை முககாவேன் காடா
மணககு தித்திரமூலம் இவைகளினவே முசமுசககையில் வகைககு
ஒருளலுமிசசகையப்பிரமாணம் கலதலை சிரசு குடலகீகைய சத்தின
ணிவெளவ ல-டு, தப்பிச் செ வாரம் மம் சிறாததை கஸ்தாரி
மஞ்சள் கருஞ்சிரகம் கடுஞ்சோகணி வசம்பு குறசாணிஒமம் இரதபு
கலுபு பொட்டிலுபு வளயலுபு வகைககுவிசாகணிடை-30 சாதி
பததிரி விசாகணிடை-க, இவைகளை அரைத்தபு போட்டு லேகியஞ
செயது தேனபடி கால கூடவிட்டுக்கிணடி நழிமொன்றில் ஒரு கொட
டைப்பாகளவு சாப்பிட்டுவாததீரும

பிரமி தேடகொடுககு சாரை சங்கு போமுட்டி வேப்பம்பட்
டை நொச்சி கரப்பான பொடுதலை ஆடாதேடை கண்டகததிரி சிற
றுவரை கிழகாராநெலலி தூதலம் இவைகளின சாறு வகைககுபடி
கால நல்லெண்ணெய்-க ஒன்றாய்நது அதில் மசிககாய திரிகடுகு
செவியம் தாமரைக்கிழவகு தசகோல ப திரிபலை முததககாச சித்திர
மூலம் ஆனைதிப்பிலி விளாவரிசி அகிவிடயம் சிரகம் காயம் கடுகு
சோகணிவெடபாடியரிசி சிறுதேசகு வகைககுக்கிழஞ்சி அரைத்தபு
போட்டு பதயாய காசசிவடிதது நாளொன்றாககு ஒருகாண்டி வீதக
கொளத்தீரும

ஆடாதோடை சமுலம் இடித்து வடிகட்டின ரூரணப்பலம்-40 மலலிமிளகு அரத்தை சுக்கு அதிமதுரம் தாளிசப்பத்திரி இந்துப்பு போறத்தை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கரிகுரோகணி அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூ வாலுளுவைபாசி கிராமப்பு சிறுதேக்கு ஏலம் குங்கில இஞ்ச வகைக்குப்பலம்-5, இவையெல்லாமிடித்துரூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று சீனிகூட்டித் திரிகடியளவு நெய் தேனிறகொள்ளத் தீரும்

சீந்தில தூதுளம் வகைக்குச் சாறுநாழி-5, கலந்து அதிலதிரி கடுகுபலம்-12, ஆவினபாலா லரைத்துப்போட்டு தேன நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாகளவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

ஆவினெய் வெள்ளாட்டுப்பால் எருக்கம்பால் வகைக்குப்படி-5, ஒன்றாய்கலந்து அதில கற்கணிப்பலம்-5, பொடித்துப்போட்டுப்பாவு செய்து தூதுளம் சிறுகாஞ்சோறி முசுமுசுகை கண்டங்கத்திரி கரி சாலை சங்கு முள்ளங்கி மணத்தக்காளி ஆடுதீண்டாப்பாளை சிறுவழு தலை நிலவாகை கடுக்காய் கோஷ்டம் தீப்பிலி கருஞ்சீரகம் மிளகுவ சம்பு இந்துப்பு சிறுமரத்தை போறத்தைவாளுவை கூகைசீரகம் கற்கடக்சிங்கி சிறுநாகப்பூ நெல்லிவற்றல் வகைக்கு பலம் காலவிகிதம் இடித்துச் ரூரணித்து தூவிக்கிணடி படி அரை கூட்டிட்டு லேகியஞ் செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் தாளகபற்ப மும் பவளபற்பமும் வைத்துச் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் வெள்ளாட்டுப் பாலும் அன்னமும் புசித்து ஆவிநெய்யாவது முக்கூட்டுண்ணையாவ து தேய்த்து ஸநானஞ்செய்துவர் மந்தாரகாசம் க்ஷயம் கிரந்தி குஷ்ட மேகந்தீரும்

விஷபித்த காசக்குணம்

வளாபிறைதோறும் பித்தம்திகரித்து நுழைத்துப் பொங்கிக் கப் முண்டாகி நினைவுதெரியாமல் அலுப்புக்கண்டு பித்தம் வடிந்தபோது நிற்கும் கிறுகிறத்துவரும் கராகாயுட தொண்டை நெஞ்சவிரைபுண போல் நோவும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி

தூதுளங்கண்டங்கத்திரி இப்பூறல் காட்டாமணக்கு இவைகளி னவோவகைக்குப்பலம் 40, கொடுவேலிவோபலம்-12, சத்திசசாணை முக்காவேளை சங்கங்குப்பி சின்னி அவுரி நிலவாகை திரிகடுகு தேசா

வரம அசமதாகம வாயவிளங்கம நறசீரகம கடுகுரோகணி கஸ்தூரி
மஞ்சள கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகணிடை-டு, அரததை விராக
னிடை-அ, கடுக்காய நெலவி வகைக்குபலம்-க, பேயப்புடலைபலம்-உ
இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரபாணந் தேனிற
கொள்ளத்தீரும்

விலவவோ பலம்-நூ, இடித்து முககுறுணி நீரிற் போட்டு நூ-
படியாய வறறவைத்து அதில குமிட்டி மாதளம் பழச்சாறு படி-க,
நாரத்தப்பழச்சாறு படி-ச, ஒன்றாயவிட்டு பனைவெலலம் பலம்-நூ,
கரைத்து வடிகட்டிப் பாஞ்செய்து சுக்குபலம்-நூ, மிளகு பலம்-ச, திப
பிலி பலம்-கடி, செவியம் சித்திரமூலம் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகபூ
வகைக்குபலம்-க, திப்பிலிமூலம் வகைக்கு பலம்-உ, ஏலம் லவங்கப
பத்திரி வகைக்குபலம்கால, இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துப்
பாலதூவிககிணடி பசுவின் நெய் படிகால, விட்டு லேகியஞ்செய்து
வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

இரத்தககாசகுணம்

இருமலகாணம் வாயிலிரத்தம் அடிக்கடிவிழும் உடலவற்றும்
நாவுலரும் வழுவழுகும் அன்னஞ் செல்லாது

நிவர்த்தி

சங்கிலைச்சாறு நல்லெண்ணையும் ஓர் சிறையாய் ஒன்றாய் கலந்து
அதில ஒரு துட்டிடை மஞ்சளபொடி கலந்து வேளைஒன்றிறகு அரை
ககாறபடிவீதம் ஐந்துநாட்காலமே சாப்பிட்டு பத்தியம் உப்புபுளிநள்ள
வும் பத்தாநாள ஓமநதேயத்து ஸநானஞ்செய்ய நூய்-ம நாள முககூட
டெண்ணேதேயத்து நீராடி உப்பு புளி கூட்டிக் கொள்ளவும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு ஆவிநெய்-ச, ஒன்றாய்க்கல
ந்து அதில அதி அச்ச ஆல இவைகளினவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு
சாதிககாய கிராமபு சாதிப்பத்திரி திருமஞ்சனத்திரவியம் வகைக்கு
விராகணிடை-உ, அரைத்துப்போட்டு காசசிவடித்து ஒரு காண்டி
வீதம் அருதிகநதி கொள்ளத்தீரும்

துளச்சிச்சாறும் நல்லெண்ணையும் ஒன்றாய்க் கலந்து வேளை ஒன்
றிறகு அரைக்காறபடி வீதம் நூ-நாள காலையில் உ-நாள சாப்பிட்டு
பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

புரட்சுபட்டை பலம்-ந-உ, இடிதது ௧௦-படி சலத்திற்போட்டு
அடைகியாமும வைத்துக்கொண்டு வேளை பொன்னுக்கு அரைக்கார்படி
வீதம் ௧௦-௭ ள சாப்பிடத்தீரும்

பெருமபூசனிகராயச சாறு கற்றழைவோ ராறு இளநீர் ஆவின
பால நெய்வகைக்குப்படி-ச, திரிகடுகு சற்கடங்குகி கரிகரய அரக
தை அக்கிரகாரம் நற்சீரகம் ஏலம் த ளிசப்பத்திரி சிராட்டி மலலி
நெல்லிவற்றல வர் மிளகு அதிமதுர சதகுப்பை வகை கரு விராசு
னிடை-உ, கண்டகத்திரி தூதுளை கரிமுளளி ஆடாதோடை இவை
களின் வோ வகைக்குப் பலம்-௨, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து
வேளைபொன்னுக்கு ஒரு காண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலேச்சாறு ஆவினெய வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றாயக
கலந்து அதில் நிலைவோபு குடசப்ப டைட்டை முதலக்காச அதி
மதுரம் சந்தனம் இலுப்பைபூ நன்னூரிவோ விலாமிச்சம்வோ காம
ரைக்கிழங்கு பெருங்கதருப்பை வகைக்குப்பலா கால, மேற-௨, கற்றாலை
ஆடிப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு காண்டிவீதம்
கொள்ளத்தீரும்.

உளைமாந்தைச் சூனம்.

உடல் கண்டதுளைத்து குத்திகுடைந்து கைகாலெரிந்து சுரம்
தலைவலி இருமல் ஆயாசம் மயக்கபுலப்பமுண்டாகும் நினைவுதிமாரும்
வாயால் வெண்ணுரைதளளும் வாயநீர் வடியும் அன்னஞ்செல்லாது
தேகபெரியும்.

நிவர்த்தி.

பெருமபூசனிகராய சிறுகோ பொன்னுகாணி இவைகள் சாறு
இளநீர் ஆவின பால நெய்வகைக்குப்படி-ச, இருசுச்சாறுபடி-கால, ஒன்
பக்கலந்து அதில் திரிகடுகு திரிபலை வகைம் அதிமதுரம் ஏலம் சந்த
னம் பூலாக்கிழங்கு செங்கழுநீர் தோஷ்டம் சிறுதேக்கு காயஞ்சள
சண்பகப்பூ சாதிக்காய சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம்
நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடி
த்து அதில் சீனிபலம்-உ, தேனபடி அரைக்கால கூடவிட்டு விரவி
வேளை பொன்றிறகு காண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சிவனவேர்பு நிலை = சூரிய வலலி நோஷ்டம் மே பரம - பட்டை
சுருஞ்சீரகம் அகிஷா மிளகு தூதுளட ராசகு பல சைதது
ஒரு 1டி கலலெண்ணெயிறே - 1டி காய்ச்சிவடித்து பேலைபானற்றது
ஒருகாணடிவீத முண்ணத்தீரு

சுரமாரகைக குணம்

அகோரமாய சுரங்காயும் இருமல ஆபாசம் அன்னத துவேஷம்
அரோசியங் காணும்

விவாததி

இளநீர் ஆயிரெய வகைககு 1டி-2, சிறுமலலி நன்னூரி கீழக
காயநெல்லி சிககி விலாமிசச ஆடரகோடை நிலவேர்பு இவைகளின
வோ வெடபாஷைரிசி திப்பிலி கடுகுரோணி முகிரிப்பழஞ் சந்த
னம் மலலி வகைககு கழஞ் -2, அசைத்தாட்டோடு காய்ச்சிவடித்து
நாழிரெயன்றிறது ஒருகாணடிவீதஞ் சாப்பிடடுவா உளமாரகை சு
ரமாரகை பிததம் மேலான சுரந்தீரும

கிப்பிலிபல-க, சீரகஞ் சுசுது ஏலந் கிப்பிலி மூலம் சிறுதேகஞ்
வாய்விளங்கம மிளகு வகைககு பபலம் வெதுப்பிச ரூணிததுத் தேன
சீனிகூட்டிப் பிசைசந்து ஒருபொழுதுக கொட்டைப்பாகளவு சாப்
பிட்டுவாத் தீரும

சுவாசத்தின சணம்.

தேகமுலாந்துவரும சுரங்குளிர் இருமும ஆபாசம் சுவாசம்
தலைவலிகாணும் வயிறுபொருமி வாந்திபண்ணும் மலங்கடடி வியாவை
நாடிபி துட புறந்தாளசைக்கும்

விவாததி

தாளகம் விவகம் மலேசிலை வெந்நாரம் திரிகடுகு நாவிகழுகு
வகைககு விராகனிட-2, இவைகள் சுததிசெயது இஞ்சிச சாற்றல
ச-ஜாமம்மட்டிச சிறுசுண்டைககாபளவு உண்டைசெயது மூலைப்பால
இஞ்சிசசுற்று சிறுந்ததை இவைகளின கியாழதகிலிட சுவாசகாசம்
கூடியட் சுட்ட சுர தீரும

வாய்விளங்கும் சுககு தேக்கு சீரகம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-உ திப்பிலிமூலஞ் செவியஞ் சித்திரமூலம் அரைபொடி கையாந்தகரை வகைக்குப் பலம்-உ, திரிபலை தக்கோலம் வகைக்குப் பலம் இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்த சூரணத்துடன் திப்பிலிச சூரணம்படி-க சீனி படி அரை கூட்டித் தேனவிட்டுப் பிசைந்ந அரைமண்டலந் தானியம் புடங்களைவத்து நாளொன்றற்குக் கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத் தீரும்.

சுவாசகாசம் க்ஷயங்காசம் உளபாநதை முதலான

சிலேதமரோகங்கடகு

முயலிசைச்சி ஆடாதோடைவோ பலம்-கஉ, கடம்பு அசுவகெந் திச சிறுவழுதலை கோடங்கிழுவஞ் தூதுளஞ் சங்கு நன்னூரி கண்டங் கத்திரி வட்டத்திருப்பி சத்திசசாரணை பெருமரங் கீழ்க்காய் நெல்லி இடபூறல் கச்சுதிராய் கையாந்தகரை இவைகளினவோ வகைக்குப் பலம்-க, இவைகள் இடித்து ௪௫-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவிரெய்படி-உ, பால்படி-௪, கூட விட்டு விரைவிரிசி தேவதாரம் திரிகடுகு திரிபலை வெடபாலையிரிசி கற கடகச்சிவகி இரதுப்பு சிறுதேக்கு அகிமதுரம் முக்திரிப்பழம் கோஷ்டம் ஏலம் கிராமபு மஞ்சள திப்பிலி மூலம் வாலுளுவையிரிசி கருஞ் சீரகஞ் சடாமாஞ்சில காகோலிரிசி அதிவிடையம் அடித்தை அதில் மாமஞ்சள கடுகுரோகணி லவங்கம் செவ்வளளிகொடி பெருமரத் துப்பாட்டை சீரகிற சாககரை செஞ்சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்ச-உ, இவைகள் வெநீரி லரைத்துப்போட்டுப் பதமாயக காச்சிவடித்து நாளொன்றற்கு ஒரு காண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

பூவந்திப்பாட்டை பலம்-400 இடித்து ௧௬-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருத்து ஆவிரெய்படி-௩, கூடவிட்டு கஸ்தூரி மஞ்சள கடுக்காய் வகைக்குப் பலம்-உ வன்னிவோபட்டை பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் கருஞ்சீரகம் பலம்-௧, பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி ஒருகாண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

திப்பிலி பலம் மூன்று அரகதை பலம் இரண்டு மிளகு வாலமிளகு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பாட்டை அகிமதுரம் திரிபலைசாதிக் காய் சாதிப்பத்திரி கிராமபு சடாமாஞ்சில மல்லி தாளிசப்பத்திரி

திப்பிலி கழஞ்சு-சூய, சித்ததாததை கழஞ்சு-நூய, கொததமலலி கழஞ்சு-கரு, மிளஞ்சுக்கு செவிமம் திப்பிலிமூலம் அகிமதுரம் நெலலி சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் நமக்குமூலம் சிறுக்கைக்கு கூகைரீ அமுசு கறு குறுசு-ணி ஓம் வாலமிள நு தானிசப்பத்திரி கடுககாய வகைக்கு கழஞ்சு-நூ, லவககப்படடை உவககப்பத்திரி சாதிககாய சாதிப்பத்திரி கிராபு வகைக்கு கழஞ்சு-நூ, இவைவகையித்தது வடிகட்டின தூளுடன் தூதுளை கண்டகத்திரி கரிசுலை இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப் பட்டி-கால, கூட்டி ஒருபட்டி கொட்டித்தேனைக காசசி அகிற நூவிக கிணடி ஆயிரெயபட்டி-கால, விட்டு லேகியஞ்செயது வேளை ஒன்றாகுகுக் கொட்டைப்பாக-எவு சாப்பிட்டுவர சிலேத்தம் கூசு-ப தீரும

சிலேதம் ரோகங்களுக்குத் தபிலம்

அசுவ கெருங்குகிழங்கு சிறுமுட்டி வேர் கொம்பாககு வகைக்கு பலம்-சூ, இடித்துப் பதக்கு சலத்திற்போட்டு நாவிலொன்றாய வற வைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்-சூ, ஆவினதயிர தண்ணீர் பதக்கு ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சித்ததாததை முந்திரிப்பழம் சிறு முட்டி நனனூரி முத்தக்காசு அகிமதுரம் கோஷ்டம் மாமஞ்சள சீரகம் சதகுப்பை கடுகுரீ-கணி ரஞ்சிட்டு தேவாரம் பெருங்குரும்பை சந தனம் அரேணுகம் திப்பிலிமூலம் அசுவகெருதி வகைக்குகழஞ்சு-சூ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாயக காசசிவடித்து ஒரு காண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டு உடலாதிபந்தமம் பூசி ஊறவைத்து ஸ்நானஞ்செய்ய காசம் இருமல் சுவாசகாசம் சுரமாதல பொருடல் தீரும

ஆடாகோடைச சாறுபட்டி-சூ, தூதுவேளை கரிசுலை கண்டகத்திரி தேட்கொடுக்கு சிறுசெருப்படைகுப்பைமேனி சிறுவழுதலைசங்கு வகைக்குச்சாறுபட்டி-சூ, எள்ளெண்ணெய்-சூ ஒன்றாகக்கலந்து அதில் திப்பிலி லவகம் அதிவிடையப் சிறுத்தக்கு இரதுப்பு அகிமதுரம் திப்பிலி மாமஞ்சள தேவதாரம் மிளஞ்சுக்கு கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம்-சூ ஆட்டுப்பாலி லரைத்துப்போட்டு பதமாயககாசசி வடித்து ஒரு காண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செயதுவரத்தீரும

சிலேதம்-சூக வரட்சி பீனிசம் நீர்ப்பாயதல

கண்ணோய காங்கைக்கு

குமரிமுசமுசுகை கற்றுழைகாப்பூர்வல்லி நிம்பப்பழம் பொண்ணுக்காணி கீழக்காய்ரெல்லி புளியாரை இவைகளின்சாறு காரொள்ளெண்ணை வகைக்குப் பலம்-சூ இள நீர் ஆவினபால வகைக்குப் பட்டி-உ ஒன்றாகக்கலந்து அதில் விலவீவோ விலாமிச்சமலீவோ வெட்டிவோ கிளியூரம் பாட்டை தேவதாரம் மாமஞ்சள கஸ்தூரி-ஞ்சள வாலுளுவையிரிசி சிறுத்தக்கு சடாராஞ்சில் ஏலம் சநதன்ம கிராபு மஞ்சள பச்சைப் பூலாககிழங்கு சீரகம் குங்குமப்பூ வகைக்குகழஞ்சு-க ஆவினபாலாட்டிப் போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்துத் தலை முழுகிவரத்தீரும

சிலேதம் ரோகப்பட்டம் முற்றிறறு

தந்தரோகப் படலம்.

அதாவது பலலீரில் நீர்தங்கி ரோகம் விளையுததலாம்

விருத்தம்

பூட்டும ரோகம் புகலும் தந்த ரோகம்

நீட்டும சாத்திய நேரும் சாத்திபம்

மாட்டு மேபல னூவிகளா ராயநது

கூட்டு மாததும் ரக்ஷாமித மிதே

மேறபடி ரோக நிவாததி

அரபொடி படல-க கடுக்காய தானறிககாய மாசக்காய சீனிக காரம் கொடுக்காயபுளி துருசு காசிககட்டி வகைக்கு விராகநிடை டு இவைகளைப்பொடித்து அரைவிசாபடி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிற போட்டுக்கிணடி ரவியிறகாயவைத்து அப்பால் மேறபடி சாற்றல மய னமாயரைத்துலாத்திப்பொடித்துப் பலவிளக்கிவாச சகல தந்தரோக கங்கள் தீரும்

கொம்பாக்கு சீனிகாரமதுருசுமாசக்காய வகைக்கு விராகநிடை க, கடுக்காய தானறிககாய அரபொடி வகைக்கு விராகநிடை-டு இவைகளைப்பொடித்துஐந்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலவிரவிலுலாததிப் பலவிளக்கிவா சகல தந்தரோகமுந்தீரும்

ஒருபலம் கரியுபபை எருக்கம்பாலிலும் குப்பைமேனிச சாற்றி லுந கணித்தனியே உ-நாளரைத்து பிலலை தட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுசீலைமணசெய்துமுழுப்புடம்போட்டுடெடுத்த தேவகாயோசுட்டகரி பலம்-க அரபொடி துருசு துத்தம் காசுககட்டி கருஞ்சீரகம் களிப் பாக்கு கண்டங்கத்திரிவினா வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை வெது பபி ஒன்றாய்ச்சோத்துப் பொடித்துப் பல விளக்கிக கடுக்காய கக்கா னகல முடக்கொத்தான கருவேலப்பட்டை நீர்ப்பூலாவோ காட்டாம் ணக்கினவோ வகைக்குப்பலம்-க இடித்து அ-படிசலத்திறபோட்டுஒரு படியாய வறறவைத்து வாய்கொப்பிளித்துவாச சகல தந்தரோகமும நீசும்.

பேயக்குபட்டிக காவைக்கீறி விரைநீக்கி அதில கரிவுபபை செ லுத்திமுடிச சீலைமண டு-செய்து ஐந்து நாள்வரை நிழலிலுலாததி முழுப்புடம்போட்டு கவசமநீக்கிப் பொடித்துப் பலவிளக்கி மருக்கா ரை மருது வெளவேல் எருக்கு ஆவாரை இவைகளின் வோபட்டடை யும் சுக்குப் பிரப்பங்கிழங்கும் வகைக்குபலம்-கபி இடித்து கக்-படி

சலத்திற்போட்டு சு-படியாய வறறவைத்து வாயகொப்பளித்து வரசு சகல தந்திரோவும் தீரும்.

தந்தமிகஅசைநது கடுப்புகண்டால் அநதந்த தந்தத்தைப் பிடு னுகிப்போட்டு நாவறபட்டை கியாழத்தை கொப்பளிக்கவும்பலலெயிறு அதிகமாய வீங்கிப் புண்ணாகிக் கடுப்புகண்டால் வாயில் குருகிலியப் புனைப்பிடித்து ஆல அரசு அத்தி இத்தி இவைகளின்பட்டை வகைக் குப்பல். -30 நசுக்கி ௩௨-பரி சலகதிற்போட்டு எட்டொன்றாய வறற வைத்து அதில நலலெண்ணைபடி-க, கூடவிட்டு மெழுகுபதபாயகாச்சி கொப்பளித்துவா நோயமாறி மறற பறகளிறுமு.

அத்தி அரசு கிழுவை நாவல கருவேல வெளவேல ஆல எருக்கு ஆவாரை இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்பல்-௫ தூளசெய்து பத க்கு சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாயக காச்சி யிறுத்து அதில் நலலெ ண்ணை படி கால விட்டு துத்தந துருசு காசுக்கட்டி வெள்ளைக் குருகிலி யம் சேமகொட்டை வகைக்கு விராகனிடை ஒண்ணை சிதைத்துப் போட்டு காச்சித் திரண்டபருவத்தில் ஒருசாவலிரத்தம் விட்டுப்பதத் தில் எண்ணையை வடித்து வாயில் கொஞ்சம் எண்ணைவிட்டு ஒருநாழி வைவைத்திருந்து கொப்பளித்துவாத தந்தஞ்சை தந்தவாயு தந்தகுத்து தந்தவிப்புருதி நாவாணை பலலாணை சிவகுவைசோகந தீரும்

மருக்காரை வெளவேல கருங்காலி எருக்கு கருக்கை வேம்பு நாவலவகை மா இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பல்-௫ இடித்து சு- மாசுக்கால தண்ணீரிற்போட்டு நாலுப்படியாய வறறவைத்து வடித்து அதில் சாதிககாய விராகநிடை-சு சாபத்திரி பேலம் வகைக்கு விராக னிடை-௩ காப்பூரம் விராகநிடை-௨ அரப்படி காசுக்கட்டி கடுக்காய பபொடி வகைக்குப்பல் ௫ பொடித்துப்போட்டு குழம்புபோற காச்சி ரவியிலுலாத்திப் பொடித்துச் சிமிளிஸ் வைத்துக்கொண்டு பலவிளக்க சகல தந்திரோகம் தீரும்

தேவகாய நெய் பொடுதலைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாயக்கல நது அதில் நெல்லி தாணி தேவதாரம் வேலாபட்டை வகைக்கு விராக னிடை-௩ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துச் சற்றுநேரம் வாயிலவைத்திருந்து கொப்பளிக்கவும் பலலசைவு பலலடி புண இருந தால மேறபடி தயிலத்தைத்தொட்டுத் தேயக்கத்தீரும்

பிராஃபட்டைக் குழித்தயிலமிற்ககி அதில் சுக்கு கடுக்காய அரப்பொடி இவைகளை சமரையப் பொடித்துப்போட்டுக் களிம்புபோ லரைத்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு பலவிளக்கிவாச சகல தந்திரோ கமுந்தீரும்.

புழுக்காலிசியைக் கோவையிலைச்சாற்றில் மூன்றுவிரைப் பொ றும்பவைத்து உலாத்தி நலலெண்ணையிற பிசுநியாயி லொதுக்கிக் கொள்ளப் லலீறல் சீழு இரத்தமுக்காணுதல் நீங்கும்.

கருங்காவிப்படடை பலம்-௧௦௦ இடித்து ௧௬-மாசுகாலதண்ணீரிற் போட்டுப் பதமாய வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணை ஆவினபால் வகைக்குப் பதக்குண்டுக் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் மிளகு தக்கோலம் காவிக்கல சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தாமரைக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்படடை அதில் யேலம் செவ்வளளிக்கொடி அரத்தை காப்பூர சலாசத்து வகைக்குப் பலம்-௧ இடித்துப் போட்டு பதமாய காச்சிவடித்து அன்றாடம் பலவிட தேயத்தும நாலுள்ளைக் கொழுத்பா சிரசிறிறைபததும் ஸநானஞ் செயதுவா தந்தரோகமுந்தீரும்

சேக்கொட்டை பலம்-௧௦ கரியுப்பு பலம்-௫ ஒரு கலசத்திற் போட்டு அவைவடையுப்படி எருக்கம்பால் விட்டு வாயிலோடு போட்டு மூடிச் சரதுவாய சீலைமணசெய்து முழப்புடம் போட்டுவிடுத்துத் தூள் செய்து பலவினக்கிவாத தந்தலாயுந்தீரும்

கண்டங்கத்திரிப் பழத்தை உயிர்க்காரதவிற சுட்டு பாகையிசை சாற்றாலாடி நல்லெண்ணையிற் போட்டுச் சூரிப்புடமவைத்துப் பலவிற மடவப் பறபூச்சிசாகும் தந்தரோகப்படலம் முற்றிற்று

செவிரோகப் படலம்.



அதாவது காதிற் சித்தளமனுசரித்து என்னோமும் ஜலம் தங்கி ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்

கூறுமாயுறு வேதந்தனையாயந்து
தேறுவகண்ணத்திற றிரையுஞ்செவிநோயை
மீறிடாமலவிரைந் தோடிப்போவதற்கு
கோறுமா முனி குறித்தவயித்தியமே

காதிற்சிய மாறலுக்கு

சத்திச்சாரணைக் கிழங்கு கிளர்வோ நெல்லிவோ கைபாந்தகரை செருப்பு நெருஞ்சில இவைகளை ஓர்நிறையாய்தட்டி வேப்பெண்ணையி லெரித்துக் காதிற் விட்டடைக்கத்தீரும்

எலுமிச்சம் பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி அரைக்கால் ஒன்றாயக்கலந்து அதில் பூநாகப்-௨௦, பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராக னிடை-௧, சிதைத்தப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிடைக்கத்தீரும்

பெருங்காயம் பூண்டு வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்து வேப்பெண்ணையிற் காய்ச்சிக் காதிடைக்கத்தீரும்

இஞ்சி எருக்குதள்ளி முருங்கை துளசி கிருநீற்றுப் புச்சை மிதி பாகல கருவாழைக்கிழங்கு இவைகளின் சாறுவகைக்குப் படி மாகாணி வீதம் நல்லெண்ணெய்ப் கால் ஒன்றாயக்கலந்து காய்ச்சி காதிவிடத்தீரும்.

மனோசிகை தாளகம் சேகுகொட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க, சிதைத்து கூ-பலம் நலலெண்ணியிற்போட்டு மெளளாட்டு நீர்படி-க, கூட்டிட்டுப் பதமாயககாச்சி வடித்துக் காதில் விட்டடைக்கப் புண தீரும்

விலவப்பழச்சாதையை நலலெண்ணையில் வேசவைத்துக் காதில் டைக்கத் தீரும்

மெளளுளளி முருங்கைவேர்ப்பட்டை எருக்கம் பூ கள்ளிப்பால் வகைக்கு விராகனிடை-க, நண்டு-க, இவைகளை சிதைத்துக் கார்படி வேப்பெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சுககாதில் விட்டடைக்கத்தீரும்

காதிராசசலுக்கு

தைவேளைச்சாறும் நலலெண்ணையும் ஓளவாய்க்காய்ச்சிக் காதில் டைக்கத்தீரும்

சாத்தெழிச்சுக்கு

கக்கு பூண்டு வசப்பு குன்றிப்பருப்பு கோஷ்டம் இந்துப்பு கிப் பூப் இவைகளை ஓர் நிறையாய் எருக்கம் பழுப்புச் சாற்றலுரைத்து நலலெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக் காதில் டைக்கத்தீரும்

கிலுக்கிலுப்பை வேலரைத்து நலலெண்ணையிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காதில் டைக்கத்தீரும்

காதிராசசல வலிக்கு

முசுமுசுக்கையிலையும் மெளளுளளியும் சிதைத்துக் காதிற்பிழியத் தீரும்.

காததொட்டிக்கிழங்கு பூண்டு வசப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வைத்து நலலெண்ணையிற்போட்டு வேசவைத்துக் காதில் விட்ட தீரும்.

காதுப்புழுதலுக்கு.

செம்பொன்னெருஞ்சி பேர்ப் பிராகம்வோ காயம் கருஞ்சிரகம் வசப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வேப்பெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சி வடித்துக் காதிலைத்தாலும் அலது ஆந்திணடாபாளையை சிதைத்துக் காதிற்பிழிந்தாலும் முருக்கிலேகூறும் நலலெண்ணையும் ஓளவாய்க்கலந்து காதில் டைத்தாலும் புழுசெத்துவிழும்

காதுமந்தத்திற்கு.

களளியைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு நலலெண்ணை மெளளுளளிச் சாறு ஆவினபால் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாகக்கலந்து அதில் முருங்கை வோவசப்பு வகைக்குகழஞ்சு-ச, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இருபதநாள்காதிவிட்டடைக்க மாறும்

கையாந்தகரை நாயுருவிக் கது துதுவேளை வேலிப்பருத்தி இவைகளினிலையும் எருக்கம் பூவும் ஓர் நிறையாய்த் தட்டியவைத்து 40-நாள்காலையில் சிசில அப்பிவைத்திருந்து மலையில் ஸநானஞ்செய்துவாத தீரும்.

வெள்ளுள்ளி தாளகம் முள்ளங்கிழங்கு இவைகளை ஓர் நிறையா யத்தட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்து வரத் தீரும்

குதிரை வெந்திச்சாறும் இஞ்சிச்சாறும் ஓரளவாய்க்கலந்து காதில் விட்டடைத்துவரத் தீரும்,

ஒருபடி ஆவின வெண்ணையைச் சுட்டியிலிட்டு உருகுமபோது ஒருபடி சங்கிலியைப்போட்டுக் காச்சி வெந்தெத்ததில் அரிந்துபோட்டு மூன்றுவிராகனிலை பெருங்காயத்தைப் பொடித்துப் போட்டு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாளவரை காலையிலும் மாலையிலும் சிரசிறறேயத்து நாலாநாள பாகிப்பயறு தேயத்து ஸ்நானஞ்செய்யவும் இறத்தப்படி ஒருமண்டலஞ் செய்யத்தீரும்

சித்திரமூலம் கழஞ்சு-சூ, முலைப்பாலாட்டிச் சுறப்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலஞ் சிரசிற பதமிட்டு நாலுநாள்கொருவிசை ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்

பனறிமூலைச் சிதைத்துப் புங்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சி வடித்துக் காதில் விட்டடைத்து காமறுபடாமல் மூன்றுநாள வரையிருக்கத் தீரும்

மிளகாய் துலாம்-க, தூணிநீறிற்போட்டு எட்டொன்றாயவற்ற வைத்து வடித்து அதில் எள்ளெண்ணெயடி-க, கூடவிட்டு மிளகு பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுசிவரக காதடைப் புகுத்து மண்டைக்குத்து மேலவலி சொரிசிரங்கு புடைசூலை மேக வாயு சோகை திமிரவாதந் தீரும்

காதிரைச்சல குத்தல் மந்தம் எழுச்சி முதலான செவ்வீராய்கட்கு,

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் முருங்கைப்பூ மஞ்சள் மலராதநாண்ற மிளகு வகைக்குப்பலம்-க, வலம்புரிகராய விராகனிலை ஒண்ணறை அதிமதூரம் தக்கோலப் தாரம் சடைக்கஞ்சா வகைக்குக் கழஞ்சு-சு பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காதிலடைத்து ஒன்றைவிட்டு நாலுநாள ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்

ஆவின வெய்யடி அறை நல்லெண்ணெயடி-க, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் இரத்தம் அபின கெந்தகம் வெள்ளைபாஷாணம் வகைக்கு ஒரு கழஞ்சுவிதம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வாரத்திற கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து ஒருதுளி காதில் விட்டடைத்துவரத் தீரும்.

காமபடி வேய்பெண்ணெயில் மஞ்சள்பலம்-க, வசம்பு நுள்ளி வகைக்குப்பலம் ஒண்ணறை சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து காதிலடைத்து உச்சியிற் றேயத்துவரத் தீரும்

நல்லெண்ணெயடி ஒன்றில் ரொச்சிப்பூ கொடிவேலி வேப்பபடையும மிளகு கற்றாழைவேரும் வலம்புரிகராயும் வெஞ்சசிப்பிசின

கடுகுரோகணி வகைக்கு விராக்னிடை-ச இவைகளைச் சாராயத்தா லாடடிப்போட்டு முளளுக்துராசாணி-அ, பிச்சப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காகிலடைத்துச் சிரசிறேயத்து முழுகுவாத தீரும

ஒருபடி நலலெண்ணையில் ஒருபலம் நிலப்பனைக்கிழங்கை யரைத் துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கலை முழுகுவாத தீரும

இலைக்களளி புனல முருங்கை இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி வீசம் ஆவினநெய வகைக்குப்படி-கால், ஒன்றாயக்கலந்து அதில மர மஞ்சள வெள்ளைப்பூண்டு சுக்கு வலம்புரிககாய கருஞ்சேகம் நண்டி ரைச்சி நத்தை முசுறுமுட்டை வகைக்கு விராக்னிடை-க, சிதைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கருங்கோழி முட்டைத் தயிலம் விராக் னிடை-க, கூட்டிட்டுக் கலந்துக்கொண்டு பனிரண்டுநாளவரை காதில விட்டு பஞ்சுகொண்டு மூடிவைத்திருக்கத் தீரும

முசுறுமுட்டை பூக்கம் நண்டிமைச்சி வெள்ளுள்ளி கோழி முட்டை மஞ்சடகரு குக்கிலவசம்பு வகைக்குக் கழஞ்ச-க, சிதைத்து அரைக்காரப்படி வேப்பெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சி வடித்துக் காதில விட்டடைக்க மாற்றம்

காகில ஈப்பு குந்தால்

முத்தெருக்கஞ்செவியிலைபைக் கசக்கிக்காதிமபிழிந்தாலும் அல லது கோழிவரை யிலையையும் குப்பைமேனி யிலைபைக் கசக்கிக் காதிற் பிழிந்தாலும் ஈசெத்துவிழும்

செவிரோகப்படலம் முற்றிற்று

பிரமியரோகப் படலம்.



அதாவது மாதாள் சம்போகத்தால் நோய் விளைவித்தலாம்.

விருத்தம்.

சொல்லும் பிரமியந் தோன்றிட வந்தது

புலனு மேகப் பிறக்கும் விதாவிதம்

அல்லவே யாபுயா வேதந்தனை யாந்த

வெல்லும் வயித்திய சாரமிது வாமே.

மேறப்படி ரோகம் வருவதற்குக்காரணம்.

பலவா தரிடத்தும் வேசியாக்கொடும் பிணியாக்கொடும் போகிப்ப தாலும் வேயாக அனுப்பாகத்தாலும் மூலத்கில அக்கினிகொண்டு தாதுகெட்டு பிரமியங்கள் நீரடைப்பு சதையடைப்பு வெள்ளைவெட் டை சிரந்திசூலை அரையாப்பு பவுத்திரம் பிரமேச உ கிருச்சனம் கல லடைப்பு ரீரிழிவுமுதலான மேகரோகங்கள் சம்பவிக்கின்றன

இரத்தப்பிரமியம் குணம்

நீரத்தாராயில் கடுப்புந் குத்தலுங்கண்டு இரத்தம்விழும் உடல் உஷணமாயிருக்கும் கைகால் அயாந்துவரும்.

நிவாததி

ஆவரை யரிசிபடி அரைக்கால் நற்சீரகம் சந்தனம் சாக்கரை வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றலுடைத்து கலக்கி மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

ஆவரை வோப்பட்டை விஷணுகாரதி சமூலம் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவினபாலிற் கரைத்து சாகரை சேர்த்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்

விஷணுகாரதி வேரையாவது அம்மானபச்சரிசிபையாவது அல்விவிரையையாவது ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவினபாலிற் கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்

முருங்கைப்பஞ்சுசாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் வெல்லம் விராகனிடை-உ, ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்

சிறுகிரைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் கற்சுண்ணாப்புக் தெளிவுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்

விடத்தலைக் கொழுத்து ஏலமும் அரைத்து எலுமிச்சங்காயப் பருத்து தயிற்றகலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்

சந்தனம் சண்பப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-க, காவிக் கல பொன் மெழுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, இவைகளை முலைப்பாலவிட்டரைத்து தூதுளங்காயப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு உண்டைவிதம் அரைக்காற்படி முலைப்பாலில் எட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்

பிரப்பங்கிழங்குச்சகம் வோப்பட்டை வெள்ளுறுது சிவனவேம்பு முற்றின் வேப்பம்பட்டை வகைக்குப்படி-க, இவைகளை யிடித்து குரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

மினனியிலைச் சாறுபடி அரைக்கால் எலுமிச்சங்காயப்பிரமாணம் வெல்லக்கலந்து மூன்றுநாட கொள்ளத் தீரும்

பருத்திலைச்சாறுபடி அரைக்காலில் கலநா எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு சீனிசலந்து நடநாள் கொடுக்கத்தீரும்

நெருஞ்சிலவேரை எலுமிச்சங்காயப்பிரமாணம் அரைத்து எருமைமோரில் மூன்றுநாட கொடுக்கத்தீரும்

முருங்கைவோப்பட்டையை எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவினபாலில் நடநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஒரிதைதாமரைச்சாற்றில் சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்குக் காற்படிவிதம் நடநாள் கொள்ளத் தீரும்

முருங்கைப்பூ கற்றாழஞ்சோறு வெண்ணை இவைகளை ஓர் நிறை யாய்க்கத்து வேளையொன்றுக்கு ஒருமாங்காடளவு அந்நிசந்தி நடநாள் சரப்பிடத்தீரும்.

ஒருபடி வல்லாதையைக் கற்றபடி ஆவினபால் அரைத்துக்கலக்கி
நடனாள் கொள்ளாதிருட மேற்படி விபாத்தகன செய்யும்போது
உப்பு புளி நீக்கவுட

சகல பிரயத்தனை துண்ட
நீர்த்தனையிற கருத்துக்குகொன்று துணி சுககிலவிழும்.
நிபந்தி

கலைகொழுதுட்ட சத்தனட வலக்கது ஒரு கொட்டைப்பாக
களவு கோட்டைக்கது தனிமதுமுதலானவை நீங்கும்

விவலவேருட லெறிப்பரிபுய யனைத்துப் பட்டம்-20, இடித்து அ-
ட்ட தண்ணீரிற்சேட்ட ஒரு பட்டம்-20 சேட்ட லேனைஒன்றுக்கு
அரைக்காறபடியிஃ ஆப்கொடு சொல்லுகிறேன்

கோரைச்சிழங்கு 1 டிண்டா பட்டம்-20 கசுப்பலம்-2 ச-
படி தண்ணீரிற்சேட்ட ஒரு பட்டம்-20 வறம்-1 த லேனை ஒன்றுக்கு
அரைக்காறபடியிஃ ஆப்கொடு சொல்லுகிறேன்

நெல்லிக்காய் 10, சேறுநயிசு 20 கசுப்பத்தட்டி செவவிள
நீர் ஒரு நாண்டுகொட்டி மறநாள் வலி பிறுத்து அதில் கலை
கொம்பக கொட்டை பயாகவலு துறாத்த மலக்கி சீனிகலந்து
மூன்றுநாள் கொள்ளுகும்

நாளுளிச்சுறு எறுமிச்சு பழச்சுறு வலலெண்ணையும் சமமாய்
கலந்து லேனை கொடுத்து அரைக்காறபடியிஃ மூன்றுநாள் கலை
பிறக்கொள்ளுகும்

ஒரிலை 10 பட்டம்-20 நற்சேடிமுடி சட்டி அரைத்து லேனை ஒன்
றுக்கு கொட்டைப்பாகவலு மூன்றுநாள் கொள்ளுகும்

நற்சேடி 10, நெய்யுளடி இடையே ரிசிறையாய் ஆவினபால்
விட்டிடித்துப் பிழித்து சுறுபடி கலப்பயில சீனி வந்து மூன்றுநாள்
சாப்பிட்டுத் தீரு உப்பு புளி தள்ளவும்

நெரிஞ்சில லேனி 10 நெறிஞ்சு ஒருபிடி-2, இரண்டும
சிறைத்து அடைபட்டிற்சேட்டி ஆய்மைய வறவைத்து
அதில் ஒரு விசை கொட்டை-20 சேறுநயிசு 20 கசுப்பலம்-20
இப்படி ஆய்மையுடன் பட்டித்து ஆந்நாள் வரை உப்புபுளி
தள்ளவு

ஆரிஞ்சு 10 பட்டம்-20, வலலெண்ணையும் சமமாய்
கலந்து லேனை கொடுத்து அரைக்காறபடியிஃ மூன்றுநாள் கலை
பிறக்கொள்ளுகும்

பருந்திகரி 10 பட்டம்-20, இரண்டும
சிறைத்து அடைபட்டிற்சேட்டி ஆய்மைய வறவைத்து
அதில் ஒரு விசை கொட்டை-20 சேறுநயிசு 20 கசுப்பலம்-20
இப்படி ஆய்மையுடன் பட்டித்து ஆந்நாள் வரை உப்புபுளி
தள்ளவு

ஆவினநெய்படி-க, கீழ்க்காயநெல்லிவோ பலம்-ரு, விரல மஞ்சற
பலம்-ரு, அரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிவிடத்து ஒருகாண்டிவிதம்
எட்டுநாள கொள்ளத்தீரும் இவைகட்குப் பத்தியம் முன்போற
கொள்ளவும்

சீயப்பிரமியத்தினகுணம்

நீர்கடுதெரியும் சீயவிமும் உடலமெவியும்,

நிவரத்தி

மிளகை ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து நல்லெண்ணையில்
மத்தித்து கூ-நாள சாப்பிடத் தீரும்

அதிமதுரத்தைச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் நீராகாரத்
தில் பத்துநாள கொள்ளத்தீரும்

அத்கிப்பிஞ்சை தேவகாயப்பால் விட்டிடித்து பிழிந்தசாறுபடி
அரைக்காலில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க, பொடித்துப்
போட்டு கூ-நாள சாப்பிடவும்

குப்பைமேனி இலையை உப்பிலலாமல அவித்து மிளகு அரிசியும்
பொரித்து பொடித்துத்துவி ஒருமுககாயளவுகூலை கூ-நாள சாப்பிடப்
பிரவரத்தியாகும்

பிரமியத்துக்குப் பொதுப் பிரயோகம்

ஒருபலம் சீனிககாரத்தை ஆவினபாலாலாட்டி விலலைத்தடிக்காய
வைத்து ஒட்டிவிட்டுச் சீலைமண்ணெய்து காடைப்புடம்போட்டு வேளை
ஒன்றுக்கு ஒரு விராகனிடை விதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் கூ-நாள
கொடுக்க நீங்கும் பத்தியம் மோசாதம் சாப்பிடவும்

சிறுநீர்ப்பாலாடையை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின
பாலிறக்கக்கி கூ-நாள கொடுக்க பிரமியந்தீரும்

வெள்ளாட்டுப்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு மாம்பட்டைச்சாறு
இவைகளை ஓர் நிறையாய் கலந்து கூ-நாள கொடுக்கத்தீரும்

ஒரு துட்டெடை வெந்தயத்தை திரவில ஊறவைத்துக் காலையி
லரைத்து மோரிற கலக்கி மூன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும்

நீரூலாககொழுத்தை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின
பாலில் மூன்றுநாள கொடுக்கத்தீரும்

அத்கிப்பிஞ்சை தேவகாயப்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்து வெள
ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க, பொடித்துப்போட்டு வேளை க-க்கு
அறைக்கார்படியளவு கூ-நாள கொள்ளத்தீரும்

ஒருபிடி கற்றாழைவேரை இளநீரிலரைத்து கெக்கிச் சீனிகலந்து
கூ-நாள கொடுக்கத்தீரும்.

துளசியிலையைப்பிட்டவித்து அரைக்கார்படிச்சாறுபிழிந்து அதில்
ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணைசோத்து கூ-நாள கொள்ளத்தீரும்

எலுமிச்சமழ்சாறு ஈருளளிச்சாறு பண்கருப்புகடடி இவைகளை ஓநிறையாய்க் கலந்து இரவில பனியிலவைத்து காலையிலங்-நாள கொள்ளத் தீரும்

பறபாட்சதை எலுமிச்சங்காயளவு ஆவின்பாலிறலந்து சீனி கடடி ங்-நாள கொள்ளத்தீரும்

சுடுதூத்தி ிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும்சமவாகலந்துவேளை ஒன்றுக்கு அரைக்க"றபடிவீதம் ங்-நாள சாப்பிட்டு ஆறுநாள உப பிலலா பத்தியமிருகந்த தீரும்

சிவந்த கொட்டாங்காத்தை ஈருளளிவகைக்கு ஒருபிடிவீதம் இடித்துச் சாறுபிதிந்து ஆழக்கு நல்லெண்ணைகலந்து இடித்துப் ங்-நாள கொள்ளத்தீரும்

வெள்ளைக் குங்கிலியம் பலம்-க, காசுகடடி மேற்றோல நீங்கின பூண்டு வசப்பு வகைக்குபலம்-கால, இவைகளை சிதைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணையிற்போட்டுச் சூரியபுட்டவைத்து வேளை க-க்கு ஒரு கரண்டிவீதம் உ-நாள கொள்ள நாட்சென்ற பிரயிபந்தீரும் பத்தியம் ஆவின்பால நெய் தபிர கூட்டவும்

வெள்ளைக் குங்கிலியம் சாககரை பறங்கிப்படடை வகைக்குப பலம்-டு, பொடித்து வடிகடடி நல்லெண்ணையிலாவது ஆவினெயயிலாவது ஈசாயனஞ்செய்து அந்திசந்தி கொட்டைப்பாகளவு சாப்பிட்டுவாத தீரும்

சுண்ணாம்பு தெளிவு தண்ணீர் நல்லெண்ணை வகைக்குபடிவீதம் ஒன்றாகலந்து கொள்ளத்தீரும்

பொன்னாக்காணி சிறுகரை இவைகளின் மூலம் வகைக்கு ஒரு பிடிசிதைத்து அரைப்படி ஆவினாலிற்போட்டு அத்துடன் அரைப்படி தண்ணீர்கலந்து தண்ணீர்வற்றக் காய்சிவடித்து ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணெயும் திரிகடி சீனியுங்கலந்து சாப்பிடவும் இரதப்படி ங்-நாள க-வேளை சாப்பிடத்தீரும் இப்பிரயோகங்கடஞ் முன்போற பத்தியம் கொள்ளவும்

நீர்க்கடுத்து துளிதுளியாய விழுந்து இரத்தம் காணுவதற்கு

பொன்னாக்காணி சாட்செங்குழிரீ நிலவேம்பு சிறுகரை ஓநிலை தாமரை கீழ்க்காயநெல்லி மணத்தக்காளி சிறுமலலி வகைக்குபலம்-க, இடித்து டு-படி சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய ௨௨ க, கூட்டிட்டு சாஸ்திரவேதி கிளியூரம் படடை சடாமாஞ்சில சதகுப்பை பச்சைவலம் சாதிககாய சிராமபு வெட்டியோ விலாமிச்சமவோ சந்தனம் வசவாசி வகைக்குகழஞ்ச-௨, ஆவின்பாலா லாட்டிப்போட்டு காசசிவடித்து வேளை க-க்கு கரண்டிவீதம் உண்டுவாத தீரும்

சிறுமலலி பேரூடலலி நிலகும்பிழ் முலலைநனஞரி விலாமிச்சமவோ வெட்டியோ முதக்ககாசு தண்ணீர்விட்டானகிழ்வாகுஇவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-௨, ஆவின்பால இளநீர் தபிரத்தண்ணீர் வகைக் குப்படி-௨, ஒன்றாகலந்து அதில் சந்தனம் கோஷ்டம் லவங்கம் அரி

நாயுருவி சிறுநெரிஞ்சில வாழைச்சருகு ஈருளளி சிறுபூனை இவ்வாள்ளின சாமடல வகைக்குப்படி அரைக்கால சலத்திறலககி தெளிபிழத்தகி அதில பொரிக்காரம் அமைதாரம் வகைக்கு விராக னிடை அரை பொடித்துப்போட்டு சாப்பிட கலலை படி சதைப்படை படித்தீரும்

ஆவினநெய்ப்படி-க, மூக்குவெட்டிச சுத்தியெய்த சேங்கொட்டை கரு, நெக்கப்போட்டு காசசி கருப்பாய வருகிற பத்ததில் இறக்க வைத்தகடுகொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாசினவீதம் கரு கொள்ளத்தீரும்

நீரடைப்புக்கு

சற்றழுஞ்சோற்றில் கக்காலை பொடித்துப்போட்டு கொஞ்ச நேரம் வைத்திருந்து பிழிந்து வடிகட்டினதண்ணீர்படி கால பொரித்த வெங்காரம் விராகனிடை-க, பனைவெல்லம் பலம் கால சிதைத்துப் போட்டுக்கொடுக்க விரோகனமாகி நீரிறம்கும்

உசலீசை சத்ததிரியிலை வகைக்குப்பலம்-க0, இடித்து கியாழஞ்செய்து காறட்டிவிடும் கொடுக்கத்தீரும்

நுஞ்சாவிலை கலலதகிபட்டை கடுகுரோகணி திரிகடுகு நாயுருவி கொழுஞ்சிவா வகைக்குப்பலம்-க, இடித்து ஒரு அடி சலத்திற போட்டு காறட்டிப்பாய வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்று வேளையும் கொடுக்கத்தீரும்

கருமின தலைபிழிடுக்கிற இரணிகலலை பெடுத்துலாததி இள வெந்நிலுரைத்துக் கொடுக்க உடனே சலமிறம்கும்

நீராவைத்தண்டுசாறு தேங்காய்ப்பால வகைக்குப்படி அரைக்கால ஒன்றுபலத்து நற்சேகப விராகனிடை-க, பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கத்தீரும்

அண்டத்தோல வெள்ளரிவித்து எலிபூங்கலை வெங்காரம் இவை களைச்சற்ற வெறுப்பிப்பொடித்துக்காலபடி சுரையிலைச சாற்றிறகலந்து கொடுக்கத்தீரும்

நீரகாரத்திடு முங்கலை வைக்கோலை பூற்றவைத்து பிசைநெறுத்து கலப்படி சாப்பிட நீரடைப்பு கலலடைப்பு சண்டையடைப்புத் தீரும்

வெங்காரம் காப்பூச சலாசத்து வகைக்குப்பலம்-க, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலாட்டி விலலைத்தடி சுண்ணாம்பு மூடியில் வைத்து சிறு புட்டமோட்டு ஒரு விராகனிடைவீதம் தேண்டுபொடித்துப் படி கலலடைப்பு சண்டையடைப்பு வெட்டைநீசசிடுப்படி கொட்டுவதும் முத்தலானவை தீரும்.

வெடியுப்பு பொரிகாரம் அண்டத்தோல செட்டைப்பூச சலாசத்து சீனிககாரம் வகைக்குப்பலம்-க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றினால் மைபோலாட்டி விலலைத்தடி காட்டவைத்து கற்கண்ணை குறுக்கிலை

வைத்து சிலனுபோட்டுமுடி கதுவாவிப்புடம்போட்டு ஒரு விராகனி
டை பறபத்தை மேற்காட்டிய கியாழமுதலானதுகனிலாவது இளநீரி
லாவது ஈருள்ளிச சாற்றிலாவது எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாவது
கொள்ளாரீரடைபு | கலலடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சிருப்பு முதலா
னவை தீரும்

கிருச்சனகதின குணம்

நீர்தாரைபுண்ணுகொருநதுவிககிகடுகதெரியு! சலர்வருவது
போலிருக்கும் இறங்காது இறங்கினால் ஒவ்வொரு துளியாய் விழும்
அப்போது சகிக்கமுடியாதவேதனையும் மயக்கமுங்காணும் ஒருவேளை
நீர் மஞ்சளபோலும் இரத்தம்போலும் சுககிழம்போலும் பிறங்கும்
தொப்புளினடி கனத்தநீராகும் வயிறு பொருமும் அபானக கடுகுட
அன்னம் செல்லாது உடல் மெலியும்

சிவாததி.

நெரிஞ்சிலோபல - கஉ, இடித்து பதக்கு சலத்திறபோட்டு நாலி
லொன்றாய் வறறவைத்திருந்து அதில் முந்திரிப்பழம் போர்ச்சம்பழம்
பொரித்த வெங்காயம் சேந்திற்சாக்கரை கோஷ்டம்லவக்கம் அடித்து
ரம் ஏலம் செங்கழுநீர் கிழங்கு ஆடாதோஷைலோ காப்பூரம் வள்ளி
தேற்றாவினை கூகைநீர் வகைக்குக்கழுஞ்சு-ச, பச்சைகாப்பூரம் கழுஞ்சு
சு, அரைத்துபோட்டு ஆவினபால் நெய்வகைக்குப்படி-சு கூட்டிட்டு
காச்சிவடித்து அதில் கூைநீர் சர்க்கரை வகைக்குப்பல-உ, போட்டு
வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காண்டியிஞ்சு சாப்பிட்டுவரத் தீருப

இளநீர்படி-சு, சேந்தில் நெருஞ்சி ஒரிலைத்தாமரை பெருமபூசனிக
காய வாழைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான கிழங்கு இவைகளினசாறு
ஆவினபால் வகைக்குப்படி-சு, கரிப்பான பொன்னாக்காணி நீர்முள்ளி
இவைகளினசாறு ஆவிநெய் வகைக்குப்படி-உ, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்
காப்பூரசலாசத்துவலநா கலமதும் சிறுபூனாவோ அதகித்திப்பிலி பொ
ன்னாக்காணியோ சென்னாயுருவியோ கூகைநீர் நீர்முள்ளிவினை சிறு
கிராவோ ஏலம்எள்ளு பொன்னுத்தினவியை தேற்றான வித்துவகை
க்கு விராகனிடை-கஉ முலைப்பாலிலட்டிப்போட்டு சீனிபலம்-க, தேன
படி முசகாலவிட்டு பதமாய்க்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்று
க்கு முசகமுஞ்சுவிதஞ் சாப்பிட திருச்சினம் சுககிலப்பிரமேகம் கை
காலெரிவு ஊஷணந்தீரும்

ஆவிநெய்படி ஒன்றில் ஆவாரைவெடபூலா நீர்ப்பூலா நெருஞ்
சில இவைகளின முலம் வெள்ளரிவினை செங்கத்தாரிப்படடை வகை
க்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து பொரித்த வெங்காயம்முட
டைத்தோல வகைக்குப்பல-சு, கோழிசர்க்காரப்பலம் கால் பொடித்துப்
போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்குஒருகாண்டியிஞ்சு சாப்பிட்டு
வரத்தீரும்.

வெள்ளரீக்காய சாறுபடி-க, பெருமபூசினிக்காய தண்ணீர்விட டானகிழுவகு வாழைக்கிழுவகு சீந்திறண்டு கோவைததண்டு நிலப்ப னைக்கிழுவகுவகைக்குச்சாறுபடி அரை ஆவின்பாலபடி-ரு, நெய்படி-க இளநீர்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சந்தனம் வெட்டிவோ விலாமிச்சமவோ பொன்னாங்காணி நன்னூரி நெருஞ்சினை சிறுபூனை இவைகளின வோ அதிமதாரம் சாஸ்திரபேதி கூகைநீர் முந திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் ஏலம் கிராமபு சீரகம் சுககு திப்பிலி மிளகு திப்பிலிமூலம் செவ்வள்ளிகொடி அரத்தை வகைக்குக் கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுக் காசசிவடித்து காப்பூரம் விராகனிடை-க, கற கண்ணிப்பலம்-க, பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதஞ் சாப்பிடக்கிரிச்சனம் சீயமேகம் இரத்தமேகம் சணம் கடுப்பு எரிப்பு எலும்புருக்கி பெருமபாடு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடை பு தீரும

வெள்ளை வெட்டியின் குணம்

பித்தமேகமானால் மஞ்சள்போலும் வாதமேகமானால் வெண்மை யாயும் ஐமேகமானால் மயிலினது நிறம்போலும் கவிக்கூனத்திறகா ணும் வாதம் அதிகரித்திடில் வெள்ளை மிக்ககாணும் தாது நஷ்டமா கும் வாய்வும் பித்தமும்சோந்தால் ஞானத்திலவெந்து எரிவு வலிகா ணும் நீரகட்டித் துளி துளியாய்விழும் சிலநேரத்தில் பனிச்சென்று நீரிறங்கும் கல்லடைக்கும் வாயுவோடு அய்யஞ்சோந்தால் நீர்பொசி யாது வெள்ளை விழாது புகைச்சல இருமல் இளைப்புண்டாகும்.

சிவாததி

காலபடி தேற்றான விரையை நன்றாயுரைத்துக் கழுவித்தட்டி ஆவின்பாலில் மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டு ஆட்டித்திரட்டி அதனைவ் ஆவினவெண்ணெயுக் கூட்டிப்பிசைந்து அதற்குநிகர ஆவினநெய்யில் வேகவைத்துப் பொன்னிறமாக வநுஞ்சமயத்தில் சீரகம் ஏலம்வகைக் குக்கழஞ்சு-உ, ஜாதிகளாய் சாபத்திரி குங்குமப்பூ கிராமபு சிறுநாகப்பூ தாளிசுபத்திரி அதிமதாரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கப்படை சதகுப்பை திரிக்கு வகைக்கு விராகனிடை-ரு, இடித்து வடிசட்டின் ஞானத் தையும் மூன்றுபலம் சீனியையும் தூவிக்விட்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாகளவு ரப்பிட்டுவரத்தீரும

ஆவினநெய்படி இரண்டரை பொரித்த நற்சீரகம்பலம்-ரு, கறகண்டு பலம் இரண்டரை பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன் றிற்கு ஒருகரண்டி வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும

நாயுருவிலோ பலம்-உஉ, இடித்து ௧0-படி தண்ணீர்நீர் போட்டு நாலுபடியாய் வறற்றவைத்து வடித்து அதில் தண்ணீர்விட்டான கிழவ குச்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-க, கூட்டிட்டு முத்தக்காசு நன்னூரிலோ ஏலம் லவங்கம் அதிமதாரம் கோஷ்டம் திப்பிலி வகைக்

குத கழஞ்சு-உ, அரைத்துப் போட்டு பதமாயக்காய்சிவடித்து சாக கரை பலம்-சு, கூட்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டியிதஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்

ஏலம் அகிமதுரம் சீரகம் சுக்கு தீப்பிவி நெல்லிமுள்ளி தாளிசப் பத்திரி மல்லி கோஷ்டம் சந்தனம் பச்சைகற்பூரம் கஸ்தூரி குங்கு மப்பூ கஸ்தூரிபஞ்சுள் சடாமாஞ்சில சாதிககாய இலவம்பிசினி சிறு நாகப்பூ நன்னூரிவோ தண்ணீர்விட்டான கிழங்கு நிலப்பனை சந்தனம் அமுககுறவோ முததக்காச வெட்டிவோ விலாமிச்சம்¹வா நெருஞ் சிலவோ இவைகளை ஓர் நிறையாய் ரவியிலுலாததிச சூரணித்து அத் தருகிர சீனியு சீந்திற் சாக்கரையுங் கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஒரு மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்

வெள்ளைக்குங்கினியம் கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-எ, பொடித்துக் கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருபலவீதம் அரைப்பலம் நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு இருநேசமாக ஏழுநாள சாப்பிட்டுவர நீரிழிவு வெட்டைத்தீரும்

தேககாயபால பருத்தி விரைப்பால ஆவினபால வகைக்குபடி-க, ஒன்றாயக்கலந்து அதில் பாங்கிப்படடை சுக்கு மிளகு நற்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க, பொடித்துப்போட்டு ஒன்றறைபடியாய் வற்ற வைத்துக்கொண்டு வேளை சு-க்கு காலபடி விகிதம் சாப்பிடத் தீரும்.

புகம்மவோ பாலபடி-கால, தேககாயபால ஆவினபால வகைக்கு படி அரைக்கால ஒன்றாயக்கலந்து அதில் ஒரிலைத்தாமரை வேரை அரைத்து ஒரு எலுமிச்சக்காயளவு கரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாள சாப்பிடத்தீரும்.

பழம்பாசிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரைக்கால ஒன்றாயக்கலந்து அதில் நற்சீரகம் ஈருளளி வகைக்குப்பலம்-கால, அரைத்து கலக்கி இந்தப்படி கூ-நாள சாப்பிடத் தீரும்.

கொடிககளளிக கொழுந்தையரைத்து ஒரு எலுமிச்சக்காயளவு மிளகு-கூஉ, அரைத்து ஒன்றாயக்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக் கொட்டைப்பாகங்களவு கூ-நாள சாப்பிட பத்தியம் ஆவினமோரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்

ஒருபடி புகம்மப்பூவில் ஒருபடி ஆவின நெய்ப்பை சிறுக்க சிறுக்க விட்டுப்பொன்னிறமாயவதக்கிக்கொண்டு அந்நிசந்தி திரிகடிக்களவு சாப்பிட்டுவர வெள்ளை வெட்டை மேகவெடி மேகஞ்லைபுண தீரும்.

சிறுமுண்க கெண்ணை படி-உஉ, ஈருளளிச்சாறுபடி-கால, ஒன்றாயக்கலந்து அத்தில பதங்கிப்படடை பலம்-சு, கஸ்தூரிப்படடைபலம்-எ, கொல்லங்கோவைக்கிழங்குபலம்-அ, இவைகளை அரைத்துப்போட்டு புனியம்விறகு தவிர மற்ற விரகாலெரித்து பத்ததிலவடித்து ஆளபல

மறிந்து அரைச்சொங்கு எண்ணுகொடுக்க பத்துவிசை பிரவிரததியா
கும் உப்புள்ளிக் கீரககஞ்சுகொள்ள பேதிநிறகும் இந்தப்படிவாசுத
துகொருவிசை மூன்றுமுறைகொள்ள மேறபடி விவாதிகள் மேறபடி
எண்ணையச சாப்பிடுவதற்கு முதலாளிலும் அதைச் சாப்பிட்ட
மறுதினத்திலும் விளக்கெண்ணை தேயத்து ஸநானஞ் செயயவேணும்

டருத்தியிலேசாறு நல்லெண்ணைவகைக்கு அரைக்காறபடி ஒன
றாயசலந்து அதில வு, கடடின சுண்ணாம்பு ஒருபக்களவுகலந்து இந்த
படி ௩-௩௭ சாப்பிடத்தீரும்

பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்கு அரைக்காலபடி ஒன்றாய்க்
லந்து இந்தப்படி ௩-௩௭ காலையில் சாப்பிடத்தீரும்

நாசத்தையிலே மாம்படடை வகைக்கு ஒரு தேற்றுவிறை பிரமா
ணம் அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலந்து ௩-௩௭ சாப்பிடத்தீரும்

நிலகஞ்சுமிழியிலைபை ஒரு எலுமிச்சங்காப்பிரமாணம் அரைத்து
ஈருளளி விராகனிடை-கறியும் புதுகாலசத்தில அரைக்காறபடி தண்
ணீர்விட்டு அதிற்போட்டு பனியில்வைத்து காலையிற் பிழிந்து சாப்பி
டவும் இந்தப்படி ௬-௩௭ சாப்பிடத்தீரும்.

கரூ-கதவி வாழைப்பழத்தைத் தோலகீக்கொரு பிங்கானிற போ
ட்டு அதிறபச்சை மூங்கியின மேற்றோலை யிடித்ததுள விளையகாயப
பிரமாணமுட பச்சரிசியுமி ஒரு சிரங்கையும போட்டு பிசைந்து ௩௦
நாழிகை வைத்திருந்து அப்பால இழைத்துணியில் முடிந்து தொங்க
விட்டால் நீரிற்வருட அந்தநீர் ஒருபடி ஒன்றாய்க்கலந்து குரியபுடம் ஒ
ருநாள்வைத்து மற்றுநாள் ஒருபல்ப சாகாரைக்கலந்து காச்சி பதத்தி
லிருந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு அரைவீசம்படி விசிதம்
சாப்பிட வெள்ளை வெட்டை கீர்க்கடுப்பு எரிவுதீரும்

மேற்சொல்லிய பழச்சாறுபடி-௬, ஆவினாலபடி-௬, கறகண்டு
பலம்-௬, ஒன்றாய்க் கலந்துகாச்சி ஒயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து குறுகி
வருடபோது நெய் அரைக்காறபடி விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒருயிலையில்
விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒருயிலையில்விட்டு ஆற்றித்திரட்டிப்பாக்க மெ
ழுகுபோலிருந்தால் அந்தபதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளையொ
ன்றுக்கு கொட்டைப்பர்க்குப் பிரமாணம் பவளபற்பமவைத்துண்ணத்
தீரும்.

ஆனை யறுகையிடித்த தூள்படி ௪-௭ ௧௦-படி சளமவிட்டு ஒரு
நான்றன்வத்து பிசைந்து வடிக்கடி தண்ணீரைத் தெளியவைத்து
வடித்துப்போட்டு உரைந்திருக்கிற அடிமணியை உலாததிய பெரிடி
பலம்-௬, சந்தனம் அகிறகட்டை கிராப்பு சோம்பு ஏலம் ஸ்வம்

கப்பத்திரி காரகோலரிசி வெடபாலையரிசி தேற்றுவிரை சிறுமுட்டி
அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-க, விகிதம் நிழலிலுலாததீச சூரணஞ்
சயது திரிகடிப்பிரமாணம் வெண்ணையிற சாப்பிடுவா பேறபடி
கோசுகளைத் தீருந் நீரககடுப்பு உடனே நிற்கும்

பிரமிய வெவளை வெட்டை நீசசிதூப்பு கடுப்பு

கிருச்சனம் மேககாங்கைக்கு

அவிததுற்றினசிறுமண்ககெண்ணை ஆவிநெய வகைக்குப்படி-
க, முலைப்பால் படி-கால, இளநீர் தென்னட்பூசசாறு வகைக்குப்படி-
உ துளசிரெல்லி கொடுப்பை முசுமுசுககை சீந்தில் முடகடுகாததான
கற்றழை சதாவேரி கறிசாலை பொற்றலைக்கறிப்பான கற்றூவள்ளி
சிறுகிளை வகைக்குப்படி-உ, ஒன்றாய்ககலந்து அதில் நிஷப்பனை நன
னாரி வெட்டிவோ விலாமிச்சடவோ முததக்காசு அமுகுற செவ
வலவிககொடி நெய்தலகோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தாபரை வேளையம்
சித்தரத்தை ஏலம் அதிமதுரம் லவககப்பட்டை பத்திரி நறசீரகம்
முந்திரிகை பேரீத்து சந்தனம் பாங்கியாய் கொம்பு வெந்தயம் சீனி
கறகண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாளவரை
சிறுநொதிப்பிட்டு நீசசி வடித்து ஒரு மண்டலம் வரை நெல்லுக்குள
வைத்தெடுத்து ஒரு காண்டிவீதஞ் சாப்பிடுவாததீரும

துளசி சீரா செங்கழுநீர் சராவல்லாரை ஈருளளி கற்றூவலளி
விலவம் இவைகளின சாறு வகைக்குப்படி-உ, ஒன்றாய்ககலந்து அதில்
கூகைகீர் திரிசாதம் பாற்கெருடசகல அதிமதுரம் கருஞ்சீ கம் நற
சீரகம் மிலாககாயச சந்தனம் செஞ்சந்தனம் ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-
உ அரைத்துப்போட்டு நெய்ப்படி-க, கூடவிட்டுக காசசிவடித்து வேளை
ஒன்றுக்கு ஒரு காண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும

ஆவினபால் ஏண்டத்தெண்ணை தேவகாய்ப்பால் எலுமிச்சம்
பழசசாறு ஈருளளி ஆனைநெருஞ்சில் வகைக்குசசாறுப்படி-க, ஒன்றாய்
கலந்து வெந்தயம்சீரகம் ஏலம் அதிமதுரம் மிலாககாய சந்தனம் வகை
க்குக்கழஞ்சு கூ, அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாளவரை சிறுநீயாயெரி
த்துவடித்து குவகுமபபூ கோகாசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-கூ, அரைத்
துப்போட்டுகலக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி
வீதம் சாப்பிடுவாததீரும

பத்து-லம் அரவிரையை ஒருபடி ஆவினபாலவிட்டு கூட-பணி
நேரம்வரையரைத்து ஒருபடி ஆவினநெயயிறகலந்து அதில்கற்றழஞ்
சோற்றை எ-தபாகழவி பச்சைநெல்லுமியுடனகலந்து இடித்து பிழி
நதசாறுப்படி-ச, எலுமிச்சம்பழசசாறு படி-கால கூடவிட்டு நீர்வற்றக
காசசி வடித்து திரிகடுகு பாங்கிப்பட்டை ஏலம் சீரகம் அதிமதுரம்
நெருஞ்சிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி திராட்சப்பழர் வகைக்குப்பலம்-க,
பொடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் கூட-பலம் சீனியையும் தூவிக
கிண்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு ரூபாயிடை சாப்பிடுவாததீரும.

வெட்டிவோ முததககாச வகைக்குப்பலம்-உ, முடக்கொத்தான அமுககுரு சிறுமுட்டி விலாமிசு நன்னூரி தாமவைவையம் சீரா செங்கமுரீ இவைகளின மூலம் வகைக்குப்பலம்-ங, இடித்துத்துவி நீரிதபோட்டு நாலிலொன்றாய வற்றவைத்து வடித்து அதில கறிசாலை சிறுகரை கொடுப்பை முசுமுசுககை குமரிநெல்லி நீர்வள்ளிக்கிழங்கு இவைகளினசாறு இளநீர் ஆவினபால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றாயக்கலந்து நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ தேவ தாரம் மஞ்சிடம் சடாமாஞ்சில மரமஞ்சளசண்பகப்பூ புழுக்கைப்பட டை செவ்வள்ளிக்கொடி மிலாககாய சந்தனம் செஞ்சந்தனம் அகில சாஸ்திரவேதி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பூலாககிழங்கு கோஷ டம் கிராமபு சாதிககாய வகைக்கு கழஞ்சு-ங, இளநீராலரைத்துப் போட்டு மூன்றுநாளவரை சிறு கொதிப்பிட்டு நாலாநாள பதமாய காச்சிவடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை புணுகு சட்டம் சவவாது வகைக்குக்கழஞ்சு-உ டோட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திறகொண்டு முறை ஸநானஞ் செயதுவாதநீரும் தயிலந் தேயத்துக்கொண்ட தின ததில தயிர்மோர புளி கைப்பு நீக்கவும

எள்ளெண்ணை குழித்ததாமரைச்சாறு வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாயக் கலந்து காச்சிவடித்து அதில பூலாககிழங்கு பசுசை வகைக்கு விராக னிடை-டு, பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திறகொண்டு முறை ஸநானஞ் செயதுவாத நீரும்

பிரமியரோகப்படலம்-முற்றிறறு.

மேகரோகப்படலம்.

—o—o—o—

அதாவது மாதாபோகுகளால் மேகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்

மேகம்பிறந்தவிதஞ்சொன்னொன்னநதி
ஆகமிளநதைப்பருவத்திலமோகித்து
போகநதினஞ்செயயிறபுகழ்மநத்தேகடி
வாகைப்பசிராலவயங்குஞ்சையோகமே
சையோகஞ்செயயத்தனித்தசுழியேர்மே
ஐயாவமிரதட்டக்கிகனலேறும
மெய்யாகவிழிந்துவிழிமுப்புண்ணுகும்
மையாமவிழியாட்குமகத்தாமபெருமபாடே.

பிரமேக நீரிழிவு வருவதற்குக் காரணம்

கோதையா கலவியை மிக விரும்புவதால் மூலதகிற கனலமிஞ்சி மேகஞ்சனித்து சிரமவரை வெந்துருகி தாதுகெட்டு ஆகை நரம்பெல்லாம் பலவகுறைந்து பிரமேகநீர் நீரிழிவு உண்டாகின்றன அக்காலத்தில் கொழுத்தமீன் இறைச்சி நெய்பால் இவைகளை மிக விரும்பினால் பிணி யதிகரிக்கும்.

மேறபடி ரோகிகளின் அவயவகுறிகள்.

உடலமெலியும் வெளுக்கும் முருகும் வியாகும நோகும் மூகம் கைகால் கரந்தும் நகம் பிரியும் கண் வெளுக்கும் நெஞ்சலரும் நாவாறும் தாகமிதும் ஆயாசம் களைப்புண்டாகும் இரவும்பகலும் நித்திரைவரும் அன்னஞ் செல்லாது

பிரமேகநீரின் விவரம்.

வாதத்திலநான்கு பித்தத்திலாறு சிலேதமத்தில் பத்து ஆக பிரமேகநீர் இருபத்தொன்று

வாதபிரமேகநீர் நாலின்குணம்.

மூளைபோலும் இளநுங்குடீபோலும் நிணம்போலும் இறுகிசளிபோலும் முகிராத் தக்கிலம்போலும் நீளநாப்புபோலும் நீரிற்றோனறும் நல்லெண்ணீர்போலும் ஊனையுருக்கின் நெய்போலும் சிதறின கள்ளுடீபால் வழுவழுப்பாயும் இறங்கும் ஈவிழும்சாதகியம்.

பித்தபிரமேகநீர் ஆறின்குணம்.

உடல் கடுக்கும் மஞ்சளிக்கும் நாவு புளிக்கும் துவாக்கும் கிறுகிறுத்துவரும் மயக்கக்காணும் நீர் மஞ்சள்போலும் நீலம்போலும் கறிபோலும் சாம்பலைக்கழுவின தண்ணீர்போலும் பிறங்கும் புளித்திருக்கும் இறைச்சி கழுவின தண்ணீர்போலாக்கும் அதைக்காய்ச்சித் தீபமெரிக்கலாலும் பித்தத்திலெடுத்த தண்ணீர் ஆறையும் பாகக் குவகால் மஞ்சள் நிறம்யிருக்கும்.

சிலேதம் பிரமேகநீர் பத்தின்குணம்.

அடிக் கருப்பின் சாறுபோலும் அருமபுனல்போலும் மாவைக்கரைத்ததுபோலும் பன்னீர்போலும் தயிர்பால் தண்ணீர்போலும் சற்கரை பாகுபோலும் தேனபாகுபோலும் கடுகிறங்கும் எறுமபுவிழும் சசம்போல நீரிளங்கி நெய் மிதக்கும் மணக்கும் அதைக்காய்ச்சி சிலையிட்டுத் தீபமெரிக்கலாம் சிலேதமத்திலெடுத்த பத்துநீரும் வெண்மையாய் நுறைந்திருக்கும்

சலப்பிரமேக நீரின்குணம்

கட்டுண்ட சுணைரீபோலும் பழங்கரை நீர்போலும் கருப்பின் சாறுபோலும் பழையவெல்லப் பாணக்கம்போலும் நீரிறங்கும்

வேறு

உடல மஞ்சணிததுப டதைபதைக்கும் மயக்கங்காணும் அறிவு
மயங்கும் பலகாலும் நீரிறங்கும் அதுமஞ்சடபோலிருக்கும்.

சுப்பிரமேசு நீரின குணம்

கோசலம்போலநீரிறங்கும் பலநாற்றமடிகும்.

புதுமழைத் தண்ணீர்போலிறங்கும் புலாலநாறும் அதைக்காச்சி
னால தேனேபோலிருக்கும் நீர்ததாரை கடுத்து தேனேபோலிறங்கும்.

மலப்பிரமேசு நீரினகுணம்

நீர்புனித்த மலம் நாற்ற மடிக்கும்

சுககிலப்பிரமேசு நீரினகுணம்

பெருக நீரிறங்கிப் பின்பு சுககிலம்போலவிழும் உடல கருக்கும்

மருகஜீடின்மேரிமகாணும் நீரனகுணம்.

சுண்ணாம்பு கரைத்த நாற்றமாயும் சுடலைச்சாமபல நாற்றமாயும்
இவைகளை ஒன்றாய நீரிறக்கரைத்த நாற்றமாயும் அடிகும் நாவிலும்
வைத்தாலும் அதுபோலவே நாறும்

சேகராயப்பிரமேசு நீரினகுணம்

சத்துடன் சருகாய்விழும் அதைக்காய்ச்சினால நாறுபோலிழை
யும் சேக்காய்போல நாறும்.

நீரிழிவு விபரம்

வாகத்தில-ந, வ தபித்தத்தில-ச, பித்தத்தில-ந, பித்தவாதத்
தில்-உ, சிலைத்தத்தில-ச, சிலைத்தபித்தத்தில-உ, சிலைப்பனவாதத்
தில-ந, ஆசு நீரிழிவு-உசு

வாதநீரிழிவு மூன்றின குணம்.

நீராமபூவாசமாயும் ருசிபுளிப்பாயும் குங்குமப்பூவாசமாயும் காடி
வாசமாயும் ருசிகைப்பு புளிப்புமாயிருக்கும்

வாதபித்தநீரிழிவு நான்கு குணம்

நீர் மஞ்சள் நாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பாயும் கசப்புமாயும் அலரிப்
பூவாசமாயும் ஐந்தவித ருசிபாயும் பாலமணமாயும் ருசிவெண்ணை
போலும் மூன்று நாற்றமாயும் ருசிகைப்பாய வசம்புபோலிருக்கும்.

பித்த நீரிழிவு மூன்றின குணம்

நீர் பாணகசம் வாசமாயும் ருசிகைப்பாயும் உப்பு நாற்றமாயும்
ருசி வடித்தித்தும் மல்லிகைப்பூ வாசமாயும் ருசிடெரிப்பாயும் இருக
கும

பித்தவாதநீரிழிவு யிரண்டினகுணம்

நீரகோழுத்திரவாசமாயும் ருசிதுவாப்பாயும் சந்தனவாசமாயும் ருசி மிளகுபோலும் மிருகமும்.

சிலேசுட நீரிழிவு நாலினகுணம்

நீரதாழைமலாபோலும் சாண்டபோலும் எலும்பிச்சமபழம் போலும் உதிரம்போலும் வாசனையாயும் ருசியிணிப்பாயும் புளிப்புமாயிருக்கும் ஈண்ணாம்பு வாசமாயும் ருசி சுண்ணாம்புபோலெரியும்

சிலேதமவாத நீரிழிவு ஐந்தினகுணம்.

நீர்மிருகந் நாரற்பாயும் ருசிபுளிப்பாயும் மிருகமும் மேற்கொல்லிய உசுவகை நீரிழிவிலலாத நீரிழிவு கூ-பசாததியம்.

இவைகடகு நிவாததி

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஏலம் அநிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ லவங்கப்படை தாளிச்சப்பத்திரி சிதுநாகப்பூ கோரோசனை கூகைநீர் கலநா தாமரைவரையம் லவங்கப்பத்திரி சாதிககாய சாதிப்பத்திரி கிராமபு வகைககுப்பலம்-ரு, வாய்விளங்கம் திரிபலை குறுசாணி ஓலம் வகைககு பலம்-க, இவைககையீடித்தது சூரணித்திறு தது அதில சீர்திற சாககரை சீனி முந்திரிப்பழம் பேரிச்சமபழம் இவைககை ஒன்றாய்ச சோத்திடித்ததுகொண்டு திரிகடிப்பிரமாணத்தில வங்கப்பறம் ஒரு பணவிடை வைத்து மண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் உக-தீரும.

பசுமஞ்சடசாறுகுறுணியில ரு-பலம்சீனியைக்கரைத்துப்பாரு செயது அதில செல்லிமுள்ளி மல்லி மாமஞ்சள வெங்காரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் ஏலம் சதகுப்பை இருவேலிவோ சோரைக்கிழங்கு தானறிகராய சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைககுப்பலம்-உ, சூரணித்தது தூவிககிணடி ஒரு கலசத்திற்போட்டு ஒரு மண்டலம் நெல்லுக்குடபுதைத்தெடுத்தது வேளை ஒன்றுக்கு பாக்களவு நெந்தபற பம்பைத்து உ-நாளுண்ண பிரமமேகநதீரும.

ஒருபடிபுங்கமபூவில ஒருபடி ஆவினநெய்யைச் சிறுக்கசிறுக்கவிட்டுக்கிணடித் திரிகடியளவில கருவங்கசெந்தூரம்ஒருபணவிடைவைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பிரமமேகங்களை தீரும

அரிதாரம் மனோசிலை வெள்ளைகுங்கிலியம் விளம்பிசின் தேற்றுவின் இரதம் இவைககைச் சமமாயப்பொடித்துத் துணியிலகிழிக்கட்டி கூ-நாள வரையில் பசுசரிசிககமுரீரில் ஊறவைத்துலாததி சாடிவிட்டதாதது குணறிபோலுலாததிகொண்டு நாளொன்றுக்கு ஒருண்டை விதம் மோரிலாவது தேனிலாவது ஒருமண்டலம் கொள்ளச் சகலமே

கந்திரும் முருங்கையிலைச சாற்றிலிட மதுபிரமேகம் மதுசாகம்
போலிறங்குகிறது தீரும்.

நீமுளளிவிரையும் மேறபடி உண்டையையுஞ் சோத்ததைது
நல்லெண்ணெயிற குழப்பிக் கொடுக்கச் சலமாடுமெகிற பிரமேக
தீரும்

முளளிவிரையும் மேறபடி உண்டையையும் பொடித்து கருவ
குருவை மாககளிறபோட்டு பிசைந்து கொடுக்க முதனாக கிருச்சன
தீரும்

மேறபடி உண்டையை ஆனையறுக்குச் சூரணத்திற கொள்ள
மாவுக்கரைத்ததுபோலிறங்குவது தீரும்

பிண்ணுக்கு சிறுகிரையும் வேசவைத்து தண்ணீர்வடித்து நல்
லெண்ணெயிலுந்து அதில மேறபடியுண்டையைக் கரைத்துக்கொடுத்து
அசனத்தில் நல்லெண்ணெயும் பிண்ணுக்குஞ்சோத்துண்ண மஞ்சள
நிறமாயும் சுண்ணாம்புபோலுமிறங்குகிற பிரமேகத்தீரும்,

திரிபலை முததக்காசு மஞ்சள நென்னம்பானை முருக்கிலை கடவி
ராஞ்சிபட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு-க, பொடித்து உ-படி சலத்திறபோ
ட்டு காறபடியாய் வற்றவைத்து மேறபடி உண்டையை யரைத்துக்
கொடுக்கச்சுண்ணாம்புசலம்போலும் துங்குபோலு மிறங்குகிறபிரமே
கந்தீரும்

கடுக்காய்க்கழஞ்சு-உ, கடவிராஞ்சிபட்டைக்கழஞ்சு-உ, நெல்லி
முளளி கெந்தகம் வெங்காயம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளைப்பொடி
த்து உ-படி சலத்திறபோட்டு காறபடியாய் வற்றவைத்து அதில ஒரு
காசுடை தேன்கலந்து மேறபடி உண்டையைக் கரைத்து கொடுக்க
கடுப்பு எரிவு சீயமேகம் நீலநிறமாய் நீரிறங்குவது தீரும்

கருங்குருவை யரிசியும் நீமுளளி யிலையுஞ்சோத்து சிதைத்து
கஞ்சிகாச்சிவடித்து அதில மேறபடி உண்டையரைத்துக் கொடுக்க
மிருந்து நீரிறங்குவதும் அடைநீராயிறங்குவதும் மீன்கழுவின நீர்
போலிறங்குவது தீரும்

எள்ளுப்பிண்ணுக்கு நெருஞ்சிலவோ முகட்டைவோ வகைக்
கொருபிடித் தமிடித்து ஒருபடி சலத்திறபோட்டு காலபடியாய் வற்ற
வைத்து ஒருதுட்டெடை நல்லெண்ணெயிலுந்து அதில மேறபடி யுண்
டையுரைத்துக்கொடுக்க நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்பு எரிவு தீரும்

நல்லெண்ணை நீர்மோர் டாசிபடயறு பொன்னுக்காணி முயலட்டு
ம்பு ஆமை காடை ஊர்க்குருவி வெள்ளாடு புழு தூதனை சமூலம் சிற
வழுதலைப்பிஞ்சு இதுகளைப் பத்தியத்திற குப்பையாகப் படுத்திக்கொள்
ளவும்.

சுதத்செயத காரியம் விராகனிடை-50, இரதம் விராகனிடை-
 10, ஒன்றாய் தொந்தித்து சாதிலிககம் காந்தம் மனோசிலை வகைக்கு
 விராகனிடை-10, இதுகளை புளித்ததேராவீட்டு சாரதபோலாககிசுன
 நியளவுஉணடைசெய னுகமொண்டு மோற்றுகொடுக்கச் சகல பிரமேக
 முந்தீரும்

பின்னும் முனசொல்லிய மேறபடி உணடை அந்தந்த வியாதிக
 குத்தகுந்தபடி வெவ்வேறான அனுபானங்களிலும் மறநனுபானங்களி
 லுங் கொடுக்கலாம்

மாமஞ்சள கருவேலம்பிசின வகைக குபலம் அரைக்கால மஞ்சள
 தேற்றுவிரை வகைக குபபலம்-கால ஆவாரம் விரைபலம்-உற, இதுக
 னைசஞ்சுணித்து திரிகடியளவு யோற்றுகொள்ளத்தீரும்.

மருதுகொன்றை நாவல அததி இதுகளின் வோபபட்டை அத
 திபுது அலலிககிழங்கு மூங்கிலரிசி தானறிககாயநெலலிககாயகடவிரா
 ளுசிபட்டை காசிக்கட்டி இதுகளைச் சமனகட்டி நல்லெண்ணைதேன
 வீட்டு வகைக கொருசாமம் அரைத்துக் கட்டையளவு உருட்டிக் கொண்டு
 எண்ணையிலுந்தேனிலும் வேளைஒன்றுக்கு ஒருணடைவீதம் உ-நாள
 கொள்ள ஈலம் பிரமேகம் கடுப்புந்தீரும்

ஆவாரைவிரைபடி-க காசுக்கட்டிபபலம்-க, பூரம்பலம்-ச, பொ
 டித்து தேனவீட்டு ஒருசாமம்ரைத்து கட்டையளவு உருட்டியுலாததி
 வேளைஒன்றுக்கு ஒருணடைவீதம் எண்ணையில் ஊறவைத்து தேனில
 மத்தித்து 10-நாட்கொள்ளச் சகலமேகம் கடுப்புந்தீரும்

பூனைக்காலிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு கலக்கொம்பு ஆவாரை
 வோ மேறபடி விரை சமனகட்டி பசுவினபாலவீட்டு அரைத்துக்கொ
 டுக்க் மேற்படி வியாதிதீரும்

அதகிமருது இதுகளின் படடையினால் கருவங்கத்தைக்கிணடி
 வறுத்து பொடியானதின்மேரில் அதற்குச் சமனஞ்சுதம் ஒருபலம் நிறு
 தது கலவத்திட்டு திரிபலை ஆவாரை கடவிராளுசிபட்டை வகைக்கு
 பலம்-க, கட்டி பொடித்து நல்லெண்ணைவீட்டு அரைத்து கழற்கா
 யளவு உருட்டியுலாததி நல்லெண்ணையில் ஊறவைத்துக்கொண்டுமேற்
 படி எண்ணையில் மத்தித்து வேளைகொருவருணடைவீதம் சாப்பிட்டு
 உடனே நன்னூலிவோ ஆவாரைப்பிஞ்சு சமனகட்டி குறுணிசலம்வீட்டு
 கியாமுஞ்செயது சாப்பிட்டுவா மேகசலமேகம் சீய இரத்தம் முதலான
 துந்தீரும்

கோஷ்டம் அதிமதுரம் மாமஞ்சள சன்னலவங்கம் திரிடலை சீர
 கம் சீந்தில் மஞ்சள முததக்காசு நன்னூலிவோ சிறுதேக்குவிலாமிச்சம்
 வோ தூதுளம்வோ கடவிராளுசிபட்டை கொன்றைபட்டை ஆவா
 ரைப்பட்டை நாவற்பட்டை அததிபட்டை பூவாசுப்பட்டை மருதம்
 பட்டை அரசம்பட்டை இலகைப்பட்டை சிற்றமுட்டி நெருஞ்சி

சமணகூட்டி இடித்துக் கியாழஞ்செய்து அதில் சிறுகத் தேனவிட்டு
மேறபடி உண்டை யுரைத்துக்கொடுக்க நீரிழிவு பிரமேகநீரும்

சூதபறபம் கழஞ்சு-50, அப்பிரேகசெந்நாரமகழஞ்சு-20, சுத்தி
செய்த கெந்தகம் தாரம வகைக்கு கழஞ்சு-10, சலாசத்த கழஞ்சு
10, காரீயசெந்நாரம் கழஞ்சு-10, பருத்தி கிரைப்பருப்பு தேற்றான
வித்து வெனகுனறிவித்து புளியவினாயின மேற்றோல கற்கடகச
சிவகி வகைக்குகழஞ்சு-10 மாமஞ்சளகஸ்தூரிமஞ்சள நிலப்பனைக்கிழ
வகு சித்திராமூலம் வகைக்கு கழஞ்சு-20, வேம்பு வெளவேல கருவ
காலி கருவேல இதுகளின் பிசினவகைக்கு கழஞ்சு-20, தென்னம்
பாளைத்தாள கழஞ்சு-10, திரிகடுகு கழஞ்சு-10, இதுகளையெல்லாம்
ஒன்றாய்பொடித்து ஆவாரை யிலேசசாற்றலும் இலந்த யிலேசசாற்ற
லும் கொன்றை யிலேசசாற்றலும் தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டி
தேற்றுவிரை பிரமாணம் உண்டைசெய்து காலையில் ஒருண்டைதேன்
லீந்து மாலையில் துடரி சுண்டைநீர்சகண்டி நீர்ப்பூலா சூரை கடலிரா
ஞ்சி இம்மூல ஆவாரை பொனமுசுட்டை விலவம் இதுகளின்மூலம்
முத்தக்காசு திரிபலை தேற்றானவித்து இதுகளை ஓர் நிரையாயிருந்து
ஒருபடி சலத்திற்போட்டு புதுசட்டியில் விட்டு வேடுகட்டி மூன்று
சாமம் ரவியில் வைத்துக்காசசி கார்படியாய வற்றவைத்து ஒரு கழ
ஞ்சு தேனவிட்டு இரவிலுண்டுவாச சகல நீரிழிவுநீரும்.

பொனமுசுட்டைவோ திரிகடுகு முத்தக்காசு மூலகிலரிசி திரி
பலைவகைக்கு கழஞ்சு-2, சிதைத்து இரண்டுபடிசலத்திற்போட்டுகாற
படியாய வற்றவைத்து அதில்மேறபடி உண்டையுரைத்துக்கொடுக்கச
சியப்பிரமேகம் மதுபிரமேகம் நீலப்போலும் கள்ளுப்போலும் நீரிறங்
கிலப்பிரமேகம் தசைப்பிரமேகம் அஸ்திப்பிரமேகம் அறைப்பிரமேகம்
வாதப்பிரமேகம் உளஞ்ஞக்கி மாங்கிசப்பிரமேக முத்தலான உ-பிர
மேகமூந்திரும்

வங்கம் நாகம் காரீயம் வகைக்கு பஸ-3, அப்பிராக சுத்துபலம்-
10, இதுகளை ஒன்றாயுருக்கிக் கண்டயிடைக்கு நாலிலொன்று சூதமூல
சூத்தத்துக்கிடப்பு கெந்தியுஞ்சோத்து தைவேளைசசாற்று லொரு
சாமமாட்டி உரைத்திக் குப்பியிடைத்து ஒருசாமம் எரித்தெடுத்து
அந்தயிடைக்குமறுபடியும் கெந்தியுஞ்சோத்து கரிசலேசசாற்று லொரு
சாமமாட்டி நிலைத்தட்டிப்புடர்போட்டு சிவந்தபின்பு கண்ட யிடைக்கு
பாதிவினக்குசோத்து முலைப்பாலாலாட்டி சுண்டக்காய பிரமாணம்
குளிகை செய்து மூன்போல் அனுபானங்களிட நீரிழிவு பிரமேகந
தீரும்

அலகைச்சாற்றலில் மஞ்சள தூளைப்போட்டுக் கொடுக்கச சகல
பிரமேகம் நீரிழிவு தீரும்.

வாதபிரமேகததுக்கு

துத்திஆல அரசு அததி கருவேல ஆவாரை இதுகளின விசை
களையும் செங்கிழுவைப்படடையும் ஓர் நிறைபாயச குரணித்து அதி
விடைபம் கலமதம் கிராமபு சாதிகாய திப்பிலிகாயம் இதுகளைச் சம
னையபொடித்து முன பொடியுடன் கலந்து உட்கொள்ளத்தீரும்

பித்த பிரமேகததிருகு

விலாமிசசு மருதம்படடை வெள்ளிலோத்திரம் அததிப்படடை
சந்தனம் இதுகளைபெல்லாம் கியாழஞ்செய்து சாப்பிடத்தீரும்

வேபம்மபடடை ஆமலகத்தோடு பீயப்புடலசீரகில இதுகளைச்
சமமாய கியாழஞ்செய்து தேனவிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்

வெள்ளிலோத்திரம் அகிறகடடை அததிப்படடை இருவேலி
இதுகளைகியாழஞ்செய்து தேனவிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

சிலேதம் பிரமேகததிருகு

தேவதாரம் திரிபலை முததக்காசு மாமஞ்சள இதுகளை கியாழஞ்
செய்து தேனவிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்

திரிபலை வெடபாலைபடடை மாமஞ்சள இதுகளை கியாழஞ் செய்
து தேனவிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் விளாவரிசி சீதேவி பொனமுசுடடை முத
தக்காசு கடுக்காய் செந்தொட்டி கருங்காலிப்படடை இதுகளை கியா
ழஞ்செய்து தேனவிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்,

புகம்மபாளை மாமஞ்சள மருதம்படடை இதுகளைக் கியாழஞ்
செய்து கொள்ளச் சலப்பிரமேகததீரும்

ஆவாரைவோபட்டை வேம்பு மருது கருங்காலி வேங்கை கடலி
ராஞ்சி இதுகளினபடடை முருங்கைவித்து திரிபலை முததக்காசு
பொனமுசுடடை தேற்றங்கொட்டை இதுகளை உடனுக்குடனேகியா
ழஞ்செய்து தேனவிட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்

மேக நீரிழிவுக்கு

அப்பிரக செந்தூரம் அயக்காந்தசெந்தூரம் பவளபற்பம் ரசபத்
தகம் வகைக்கு விராகனிடை-டு, தங்கோக்கு விராகனிடை-உற, கரு
வகைசெந்தூரம் விராகனிடை ஒண்ணைகால இதனைக்குமரி சாற்றா
லாட்டி எழுபுடம்போட்டுக்கசு செந்தூரமாரும் நிறங்குறைந்தால
ஒருகழஞ்சலிங்கம் சோததரைத்து புடம்போட்டு வைத்துக்கொண்டு
இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற லேகியங்கனிலாவது வெண்ணையிலாவ
துபண்ணிடைவீதம் வைத்துண்ண மேகம்-உச-ம மேகஞ்சுடி வாயுக்குஷ
டமுத்தீரும்

சாதிககாய கிராமபு வசவாசி சாதிலிங்கம் கலமதம் கலநா கெருடப்பச்சை குறாசாணி ஓமம் கார்தம் அக்கிராகாரம் காசுக்கட்டி வகைக்கு கழஞ்சு-க, ஊமத்தவிரை கழஞ்சு-நி, இவைகளுக்கு சரியிடை அபின் இதுகளை யெல்லாம் கண்ட யிடைக்கு ஆவாரைவிரையை இளவறுப்புசெய்து பொடித்து எருமைமோரிலரைத்து சுண்டக்காயளவு உண்டாசெய்து உலத்திக்கொண்டு எருமைமோரில் தயிரில் இரண்டு வேளையும் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்

கடலிராஞ்சி பூவரசு செம்பணத்தி ஒதிவெளவேல கருவேல ஆவாரை செங்குஞ்சை அந்தி இவைகளின் படடை வகைக்கு பலம்-க௦. இடித்து நாலுமரக்கால தண்ணீரிற் போட்டு எட்டுநாள ஊறவைத்து ஒருபடியாக ஏற்றவைத்து கார்தம் அப்பிரகசெந்தூரம் கிட்டம் அரைப்படி மஞ்சள் தேற்றுவீசை கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி விளம்பிசின் காரீயமும் ரசமுஞ்சோததுருக்கி பொடித்து பொடிவேலம்பிசின் இதுகளை ஓர் நிறையாய்க் கலவத்திலிட்டு மேற்படி கியாழபத்தாலாட்டித்து விராகனிடை காணுபடியான உண்டைகளாகச் செய்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டையும் இருபது விராகனிடையாவாரையரிசியை பொடித்து தேனில் மத்தித்து ௨௦-நாளுண்ணத்தீரும்

மாமஞ்சள் கனுவேலம்பிசின் வகைக்கு பலமரைக்கால மஞ்சள் தேற்றுவிரை வகைக்கு பலம்-கால, ஆவரையரிசிபலம்-௨௨, குராணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் ௨௦-நாள கொள்ளத்தீரும்

மாமஞ்சள் சுக்கு கடுகு வகைக்கு பலம் அரைக்கால கருவேலம்பிசின் பீலம்-கால, ஆவரையரிசிபலம்-௨௨, இதுகளை ஆவரை வோக்கியாழத்தாலாட்டி மோரிற் கொள்ளவும் இரத்தப்படி வேளை ஒன்றுக்கு இருநேரமாக இருபதுநாளாவரை அன்றாடமரைத்துச் சாப்பிடத்தீரும்

ஆவாரங்கொழுந்து கலமதங்கொன்றைவோ இதுகளைச் சமமாய் புளித்த மோவிட்டு எலுமிச்சங்காய பிரமாணம் அரைத்து மோரிற் கலக்கி நாளொன்றுக்கு காலையில் இருபதுநாட கொள்ளத்தீரும்

காரீயம் கழஞ்சு-௧௦, ரசுகழஞ்சு-௪, ஒன்றுய் தொத்தித்து கலவத்திட்டு கார்தம் கழஞ்சு-௧௨, சாதிலிங்கம்கழஞ்சு-௪, இதுகளை மோர்விட்டரைத்து உளுந்துபிரமாணம் உண்டாசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் மோரில் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்

சாதிககாய கார்தம்சாதிப்பத்திரி அபின் கோமோசன்காசுக்கட்டி இதுகளை ஓர் நிறையாய்பொடித்து தேனில் ஒரு மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்

மருளுத்தம்மவிரை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கார்தம் ஓமம் குறாசாணி ஓமம் திரிசாதம் லிங்கம் திரிபிலி பாற்கெருடக்கல் வகைக்கு

கழஞ்சு-சு, அபின கழஞ்சு-சு, இதுகளைத் தேனவிட்டரைத்து சிமிளில வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு காரகழஞ்சு வீதம் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து ஆவாரமபூவரிசி கீழகாயரெலவி சிறுநிலைப் பாலாடை ஆரையிலே இதுகளைச்சுமமாய் சிதைத்து ஒருபடி எருமை மோரிற்போட்டு அரைபடியாய் வறவைத்து அதிமதுரத்தை யரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு கலமகமெலவிபருப்பு வகைக்குப்பலம் கால, தேற்றுவிரை-சு, இதுகளை மேற்படி மோறி லறைத்துக்கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு மேற்படி மோறிடகலக்கி கொடுக்கவுப இந்நபபடி ௧0-நாள கொள்ளத்தீரும்.

சாதிககாய சாதிபத்திரி கிராமபு அபின காரதம் சாதிலிககம் ஆ வரைவிரை மருளுமத்தமவிரை பொரித்த பொரிகாரம் இதுகளை ஓர் லிறையாய் பொடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சு தேனிறகொடுக்கத்தீரும்.

விரைபோககிய கடுக்காய் பலம்சு, விரைபோககிய தானறிககாய் பலம்-சு, கடலிராஞ்சிப்படடை பலம்-சு, எலவிபருப்பு ஒடுபோக்கி பலம்-உடி, தேற்றுவிரை பலம்-கடி, செங்கெளுவப்படடை பலம்-நு, ஆவரைவோப்படடை பலம்-உடி, சீந்திறறண்டு மேற்றேரல நீக்கிபலம்-உடி. முசு-டைத்தண்டு பலம்-நு, இதுகளைப்பொடித்து ௧0-படி சலத்திற்போட்டு இருபடியாய் வறவைத்து வேளை யொன்றுக்கு காரபடி வீதம்ஒருதுட்டிடை தேனவிட்டு ஆசனத்தின்பேரில உட்கொள்ளவும்.

ஆவாரங்கொழுந்து சிறுநிலை பாலாடை சிறுபுள்ளடி இவைகளை யிடித்து பிட்டவீத்து அரைத்து எலுமிச்சங்காயளவு ௩-நாள ஆறு வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

விடத்தலைவிளா கட்டுக்கொடி இதுகளின் கொழுந்து ஆவாரப்படடை வகைக்கொருபடி இதுகளை எருமைமோர் வாரகதரைத்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவு எருமை மோரிறகரைத்து ௨0-நாளி ருவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

ஏரங்கலரிசி சாமையரிசிவரகரிசி அடலையரிசி வகைக்கு-டி ஒன்று பொரித்து ஏரங்கரிசி விட்டரைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கொருபடிமரவீதம் காலபடி கோவைத்தண்டுசாற்றில கக-நாள கொள்ளத்தீரும்.

ஆவரை வோப்படடை பலம்-சு, கடலிராஞ்சிப்படடை பலம் ௧, கருங்காலிப்படடை பலம்-கால இதுகளைசிதைத்து சட்டியிலிட்டு ஒரு படியாலவிட்டு வேடுகட்டி அதன்மத்தியில உ விசாரைனிடையினை அபின வைத்து மேற்சட்டிமுடி தியெரித்து பாலவற்றினினை + மேற்படி புட்டையையும் அபினையும்உலர்த்திக்கொண்டு அவைகளுடனுகுருகுமபபூ கோரோசனைகஸ்தூரிகிராமபு சாதிககாய சாதிபத்திரி பச்சைகற்பூரம்

வகைக்கு விராகனிடை-௩, ஏலரிசி விராகனிடை-௩, இவைகளைத் தனித்தனியே பொடித்து வடிகட்டி திரிகடியளவு தேனிலாவது நெய யிலாவது கொள்ளத்தீரும்,

ஆவாரம்பட்டை பலா-௨௦ நாவறப்பட்டை அதிபப்பட்டை வ கைக்குப்பலம்-௨௦, இதுகளை யிடித்து ௩௦-படி சலத்திற்போட்டு எட் டொன்றாட் வறறவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு தென்னகருப்புபலம்- ௨௦, நீர்ப்பூலாவோ பலம் இதுகளையிடித்து ௨௦ படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய வறறவைத்து வடித்துக்கொண்டு இருவகைக்கியாழத் தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதில் ஆவினநெய்படி-கால கூடவிட்டு அதி மதுசம் நறசீரகம் மிளகு துத்திகிவோ பழம்பாசிவோ வகைக்குப்பலம் ௬, செங்கழுநீரககிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராமபு சாதிககாய சாதி பத்திரி சிறுகிறைவோ பசலிவோ ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்கு- ௨, புளியங்கொட்டையினதீதால் ஆவரையரிசி ஆவரைக்கொழுந்து வகைக்கு பலம்-௨, வெள்ளேல விளவேம்பு இவைகளினபிசின வகை க்குப்பலம்-௯, வேலம்மேல அறுகங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-கால, இ துகளை யரைத்துப்போட்டு காசசி பதமாயிறக்கி ஆறினபின்காலபலந திப்பிலிப்பொடியும் இரண்டுபலம் சாகக்கறையும் கார்படி தேனும் விட் டெகிணடி வேளை யொன்றாககு ஒரு எலுமிச்சங்காயபிரமாணம் சாப பிட்டுவா சகல நீரிழிவும் மூத்திரக்கிரிச்சணம் எலுப்புருக்கி பெரும் பாடு நீரொரிவுதீரும்

பருத்திவிசை பருப்பு சோதுமை உளுந்து வகைக்குப்பலம்-ஒண் ணேகால தாமரைவளையம் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் தேற்றாவி ரை விலவபட்டிச்சகைத் மாதுளையோ சீந்திறண்டு அமுக்குறுக்கிழங் குமுத்தக்காய் விலாமிச்சமவோஏலம் சீரகம்கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி சிறுநாகப்பூ நெற்பொரிசுந்தம் அரசமுகிழ வவங்கப்பட்டை லவங் கப்பத்திரி சண்பகப்பூ சிறுமுட்டிவோ மலலி அதிமதுசம் சாதிப் பத்திரி வாழ்ப்பூ தென்னட்டி பொன்னைக்காணியோ வகைக்கு விராக னிடை-௩ வெள்ளைக்குங்கிலியம்-௬, இதுகளை இடித்து அதற்குச்சுன் சாகக்காலநது திரிகடிப்பிரமாணம் ௨௦-நாள அந்திசந்தி சாப்பிட பிரபேகம் இருபதநதீரும் கிரந்திசேஷ்டையுங் கூடியிருந்தால் மேற்ப டிருணத்திடை பறங்கிப்பட்டை ரூணங்கலந்து சாப்பிட்டு பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு வெந்நீரும் அன்னமுக கொள்ளத்தீரும்

நாலுபலம் சீனியைப் பாருசெய்து அதில் கோதுமை உளுந்து நறசீரகம் பாசிப்பயறு சாலாயிரி அமுக்குறுக்கசகாலபலம் அமிர்த சாக்கரை இதுகளையிடித்துவடிகட்டினரூணம் வகைக்குப்பலம்-௨! தூ விககிணடி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்த வேளை ஒன்றாககு கொட்டப் பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவா மேகமிருபதம் உளளுருக்கி எலும் புருக்கியும் தீர்த்து தேகம் பலக்கும்.

சகல மேகரோகங்களுக்கும் மகா மேகக்கிருதம்.

பேயசிமிடமவோபலம்-க0, கடுக்காய தானநிலைவிசிறுமலலி
பேராமலலி விலவா இருவேலி தூதுவேலி மாதலை சிறுகாஞ்சோரி
பொன்முசுடடை நன்னுரி நெய்தல செங்கழுநீர் தாமரை அலவி நிலப
பனை நிலவாகை கண்டங்கத்திரி இதுகளினமுலம் வகைக்கு பலம்-க,
இடித்து இருதூணிகீற்றிப்பாட்டு எட்டொன்றாய வறற்றவைத்து வடித்
துஅதில ஆவிநெய் பால வகைக்குபடி-ச, வல்லாரை செவ்விலாரை வ
கைக்குபடி உ, சீனிபலா-அ, சாதிககாயசாதிப்பத்திரி கிராமபு நறசீர
கம் ஏலம் வவங்கப்படை மஞ்சிடடி சாததிரவேதி சதகுப்பைவாய
விளங்கம் தாளிசப்பத்திரி தேவநாரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ அதிமது
ரம் கோஷ்டம் மிளகு வாலுளுவையரிசி கற்கடக்கசினகி சிறுதேக்கு
கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள திப்பிலிமுலம் சடாமாஞ்சில கடுகுரோ
கணி நெருஞ்சிககாய நெல்லிவற்றல் முததக்காச குறசாணி ஓடம்
வாலமிளகு கடுக்காய மாதளம்பூ குங்குமப்பூ பிடாப்பூ வகைக்கு கழ
ஞ்ச-ச, இதுகளை ஆவினபாலிலரைத்துப்பாட்டு ஒன்றாயக்கலந்த பத
மாய காசசி பிங்கானிலிறத்து அதில சீரகம் கோரோசனை வகைக்கு
கழஞ்ச-ச, பொடித்துப்பாட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லுகுள வைத்தெ
டுத்த வேலைஒன்றுக்கு முக்கழஞ்ச நெய்யில பவளபறபம் ஒருபண்
விடைவைத்து மண்டலவகொள்ளச சகல மேகரோகமுநீரும் பத்தி
யம் கைப்புளிப்பு தள்ளவும்

சீந்திரசாககரை பூமிச்சாககரைக கிழங்கு வகைக்குபலம்-ரு, ப
றங்கிப்பாட்டைபலம் அ, திரிகடுகு நறுக்குமுலம் சித்தரத்தை சிறுநா
கப்பூ கடலிராஞ்சிப்படை சடாமாஞ்சில கோஷ்டம் மகாபூ குங்கு
மப்பூ சாதிககாய கோரோசனை கிராமபு ஏலம்சிறுதேக்கு அதிமதுரம்
சந்தனம் சீரகம்வாலமிளகு தாளிசப்பத்திரி அக்கிராநாரம் சாதிப்பத
திரி கடுக்காயப்பூ வகைக்குபலம்-க, இடித்து சூணித்து ஆவாரைப
பஞ்சாங்கம் வகைக்குபலம்-க0 இடித்து ஐம்பதுபடி செவ்விலாரீற்ற
ப்பாட்டு எட்டிலொன்றாய வறற்றவைத்திறத்து கியாழத்தில் இருபது
பலம் சீனிபைக்கரைத்து பாருசெயது அதில சூரணத்தைதூவிககிண
டி நெய்படி-உ, தேனபடி-க, கூட்டிட்டு லேகியஞ்செயது வேலை ஒன்
றுக்குகெட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அப்பிரகசெந்தாரம் வங்கபறபம்
பவளபறபம் தங்கபறபம் முக்கால-உ, கால் கழஞ்சவீதம்வைத்து ஒரு
மண்டலவகொள்ளப் பிரமேகம் நீரிழிவு அஸதிமேகம் தாகம் வாக்ஷி
மேககாகை முதலான சகல மேகமுநீரும்

மேகரோகங்களுக்கு காணுநதாகத்தாக்கு

ஆவாரைப்பஞ்சாங்கம் நிலைப்பனைக்கிழங்கு நீரப்பூலா முததக்கா
சவிலவோ தேற்றாவினை பொன்முசுடடை தூடிரீரோசனடி கருஞ்

ஞாந சண்டைவோ இலாதைவோ மாதளமவோ பேரீச்ச முநதிரிப் பழம் நெறப்பாரி சீனாகறகண்டு பொன்னுகாணிவோ வகைகளுகு முஞ்சு சு, இடித்து உ-டி நீரிற் போட்டு எட்டுனறைய வறறவைத்து உட்கொள்ளத்தீரும.

சீந்திறறண்டும் நெறப்பாரியும் கியாமுஞ்செயது கொள்ளத்தீரும.

மாமஞ்சளைத்தட்டி சட்டியிற்போட்டு கறுகவறுத்து மோவிட்டு கியாமுஞ்செயது கொடுக்கத்தீரும

சிறுகட்டுகொடியிலைச்சாறு பேய முசுடடையிலைச்சாறுவகைகளுப் படி-டி, ஒன்றையககலந்து ஒருபுதுசுசட்டியிலவிட்டு வைத்திருக்கக் கட்டியால் உறைந்திருக்கும் அதை வேளை ஒன்றாகு ஒரு எலு மிச்சககாய பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தாகர்தீரும நீரையும் பிடிக்கும் கிடாமாட்டுநீரும நல்லெண்ணெயுஞ் சமனகலத்து மத்திகக வெண்ணைபோலாகும் அதை வேளைஒன்றாகு கொட்டைப்பாககளவு சாப்பிடத் தாகம் காந்தல தீரும

நீரிழிவு பிரமேகம் எலும்புருக்கி கடுப்பு பெருமபாட்டுக்கு

வேம்பு புங்குநெலவி விலவம் காரை விராவிகஞ்சு மாணமத்து கரிசாலை பொற்றலைககரிப்பான கொன்றை அழகுகுறு தூதுளம் காட்டாததி கருவேல ஆவாரை அழிஞ்சி கோக்கிலவு நெரிஞ்சி மாதளம் இவைகளினபூவும் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூ கிராமப்பு பகதிரி புரசம்பூ மல்லிகாமப்பூ இதுகளை ஓர் நிறையாயநிழலிலுலாத்திசுஞ்ஞாளுஞ்செயது அதற்கு இரட்டி சீந்திறசாகககை ஒருபகதும் தென்னம்பூவும் பண்பூவுட ஓர்நிறையாய சோத்திடித்தஞ்ஞாண் ஒருபகதும் கலந்து சீனிககறகண்டும் ஆவினபாலுஞ் சோத்துசுசெயத் பாகில தூவிககிணடி தேன நெய்விட்டு லேகியஞ்செயது வேளை ஒன்றாகு ஒரு கொட்டைப்பாககளவில் அப்பிரகசெந்தூரம் வைத்துண்ணத் தீரும தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும்.

சுககிலமேகம் இரத்தமேகம் சீயமேகம் முத்கிரப்பாளை

கிருச்சனம் இவைகட்கு

பறங்கிப்பட்டை கெந்தசம் சாகிகாய சாகிப்பகதிரி கிராமப்பு சிறுநாகப்பூ கண்டவகத்திரி அரத்தை ரசகறபூரம் அழகுகுறு கிழங்கு கொடிவேலிவோ சடாமாஞ்சில இவைகளை ஓர் நிறையாயபிடித்துசுஞ்ஞாளுஞ்செயது சாகககாரபாகில தூவிககிணடி நெய்விட்டு லேகியஞ்செயதுகொண்டு வேளை ஒன்றாகு கொட்டைப்பாககளவு சாப்பிடத் தீரும.

அத்கிப்பாலபடி கால் தேனகாய்ப்பால செவவிளநீர் நுகருநீர் ஒதியம்பட்டைச்சாறு ஆவினபால நெய்வகைக குப்படி முக்கால் வாண்டத்தெண்ணைபடி-சுடி, ஒன்றையககலந்து முல்லை குமிழ் கொடியேவி

இவைகளினவோ சாதிக்காய கிராமபு ஏலம் சாதிப்பததிரி தாளிச்சப பத்திரிகோரோசனை சந்தனர வெட்டிவோ விவாமிச்சம்போவகைக்கு பலம் கால, ஆவினபாலி லரைததுபே போட்டு ரொழுது பதமாயகஞ்சசி வடிக்கு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் வகைபறபம் கலநனுண ண மேகசொரி மேககாவகை தீரும்

வாண்டததெண்ணைபடி-க, ஈருளளி எலுமிச்சம்பழம் செம்பெர் நெரிஞ்சி கரிசாலை கறபூரவலவி பூவரசுகாய சங்கந துப்பி இவைக ளினசாறு வகைக்குபடி கால ஒன்றுக்கலநது காச்சி வேளைஒன்றுக்கு மாகாணிபடிவிதம் எ-நாளவரை உப்புப்புனி கள்ளிச்சாப்பிட மேக காணை வாயுகிரந்தி அரையாப்பு யோனிப்புண வெண்டிஞ்சுலை தீரும்

கோவை பொன்னாறுகாணி வல்லாரை சிறுசெருப்படை ஆனை நெரிஞ்சில சீந்திறமுண்டு பூவரசுமபட்டை இவைகளினசாறு வகைக்கு படி அரை சிறுராணகடுகெண்ணை எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி-ச, ஒன்றுக்கலநது சாதிக்காய சாதிப்பததிரி மாசிக்காய கறகடகச்சிங்கி சண பகப்பூ காட்டாததிப்பூ சிறுநாகப்பூ குறுசாணி வகைக்கு கழஞ்சு-உ, பொடித்ததுபேபோட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காண்டிவிதம் மண்ட லவகொள்ள மேககாவகை பறறுசொரி ஊரலகிராதி புணலிகபபுறறு யோனிப்புறறு புண சிய வெடிஞ்சுலை இரத்த பிரமியந்தீரும்.

சகலமேகத்திறகும எண்ணை

வாண்டததெண்ணை பெருமபூசனிகாயச்சாறுவகைக்குபடி-உ ஈருளளிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒரிலைததாமரைச்சாறு வகைக்குபடி-க, ஒன்றுக்கலநது அதில வெந்தயம் பலம்-உ, அரைத்தது போட்டு காச்சி பத்ததில வத்தது கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்கு கழஞ்சு-உ, பொடித்ததுபோட்டுவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவாச சகல மேகமுந்தீரும் மேககாம வஞ்சி வெட்டை பிரமேகவகை மூலங்கள் அணுகாத நெடுநாளை யநீர்க்கட்டு அக கினி மந்தந்தீரும்

கறமுமுஞ்சோறநில பூலாவோததுனைப்போட்டுபிசைந்துவடிகட டின் தன் ணீர்படி-அ, சிறுமணகடுகெண்ணை தாழைவிழுதுச்சாறு இது நீர் ஆவினபால அலலிக்கிழங்குச்சாறு அறுகடவோக்கியாழம் வகைக்குபடி-உ, ஒன்றுக்கலநது அதிமதுரப்பலம்-அ, குனறிவோ பலம்-உ, ஏலம்பலம்-க, இவைகளை பாலாஸரைத்ததுபோட்டுச சிறுதீயாய எ-நாளவரைகாச்சி எட்ட ஈருள பதமாயவடித்து அதில குங்குமப்பூ கோ ரோசனை வகைக்குகழஞ்சு-அ, பொடித்தது போட்டு வைத்துக்கொ ண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒரு காண்டிவிதவகொள்ள நீரிழிவு மேகம் 'ஞ லைவளிஎலுமபுருக்கி தாகம் சகலமூலங்கள் சுடுப்பு உளைவு வஞ்சிக்காந் தல தீரும்.

சிறுமண்கடுகண்ணை தேங்காய்ப்பால வகைக்குப்படி-க, துபை பொடுதலை வெள்ளருக்கு குடபைமேனி வகைக்குச்சாறுப்படி அரை ஒன்றுக்கலந்து சத்திச்சாரணை வோ சித்திரமூலம் வீழிவோ இரது பபு நீரமுள்ளிவோ வகைக்குபலம், க வெங்காயம் சமஞ்ச-அ, நோவா ள்பருப்பு பெருங்காயம் கள்ளிப்பால கடுகுதிப்பிளி வகைக்கு கழஞ்ச க, அரைத்துப்போட்டு பத்ததிலவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருநாண்டி வீதம் ஒரு மண்டலவகொள்ளச் சலப்பிசமேகம் மேகத்தி லெடுத்த தொந்தருலை தீராதவாயு குனமந்திரு

சிறுமண்கடுகத்தை இளநீரினொருநாளுறவைத்து மதுநாள் புளி ததீரில் வேகவைத்து உலாத்தி யிடித்து ஆவாரை வோக்கியாழத் திறகரைத்துக் காச்சிஊற்றின பெண்ணை பெரும பூசனிக்காய்ச்சாறு தென்னம்பூச்சாறு இளநீர் குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி-க, நன்னூரிவோ பலம்-உயி இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வறறவைத்து கியாழப்படி-க, ஒன்றுக்கலந்துகாச்சி பத்ததிலவடித்து கட்டின ச்சகற பூரம் விராகனிடை-அ, கோரோசனை விராகனிடை-உ, கல ததிலிட்டு மேற்படி எண்ணிலநாலுசாமமரைத்துக் கலக்கவைத்துக்கொண்டு தேகபலமறிந்து காலஆலது ஆரைவீச்சப்படுகொடுத்து உப்பு புளி நீக்கி பத்தியவகொள்ள மேகருலைவெடை அஸ்திசூடு பிரமேகம் மேகச்சொரி சிவகு முதலான மேகரோகங்கள தீரும்.

கெந்தித்தயிலம்.

கெந்தகம்பலம்-ரு, வெடியுப்புபலம்-க, அரிதாரம் விராகனிடை கூ, சாரமவீரம் வரைக்கு விராகனிடை-க, இதுகளை ஒருபடி ஆவின ரெயயில் நாலுசாமமரைத்து சட்டியிற்போட்டு சற்றுவெதுப்பி ரெய யைவடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாசுடைவீதம் கூ-ந, ள கூ-வேளை எருமைச்சாணியிலிட கூடியந்தீரும் இதனடியிற சண்டிருக்கி றரோகங்கடகு அதற்குறிய அவுஷதங்களில் ஒருவிராகனிடைவீதம் வைத்துண்ணத்தீரும்.

மேக வுறலுக்கு

சத்திசெய்தகெந்தகம் உ-பலத்தை ஒருபுதுச்சட்டியில் வைத்து அதற்குக்கீழுமேலும் பதமாய மிளகுதக்காளி சமூலம்பலம் ௧0-இடித்து வடிகட்டின துளைப்போட்டு அமுககிமேற்சட்டி மூடி வாயில் ஏழுசீலை பண்டுசெய்து காடவைத்து ஒருசாதி விறகில் எரித்து பேற சட்டியிற சூடேற்றமல் அதனமேல் துணிடைநனைத்துபோட்டு ஒருசா சம் சென்றபின்பு தீயாறு ஆறவைத்து பன்றி முடியாற சுரண்டிச் சீ மானில் ஆடைத்துக்கொண்டு சுக்கு மிளகு ஏலம் சாத்திகாய சாதிப் பத்திரி கிராப்பு வால்மிளகு பாக்கிபட்டை ராககரைஇவைவளை ஓநி னைப்பாய்ப்பொடித்துக்கொண்டுவேளைஒன்றுக்குத் திரிசடியளவு சூரண ததிலமேற்படி கெந்திப்பதங்கம் இரண்டு பணவிடை வீதம் வைத்து

வாததேகத்துக்கு தேனிலுட்பித்ததேகத்துக்கு ஆனினநெய்யிலுமமத தித்துஒருமண்டலம் புளி புதைசாரபன பதாரத்தம நீக்கி உண்டு வராத தோறும் வாலமிளகு தேயத்து ஸந னஞ்செயதுவாத தீரும்

ஐந்துபலம் பரங்கிப்படடை - யைச் சிறுசு நறுக்கிக் கரிப்பான முசு முசுகை சங்கனகுப்பி சிறுசெருப்படை பூவாசம்பட்டை வாகைப் பட்டை திருகுகளளி இவைகளின் சாற்றில் தனித்தனியே ஒவ்வொரு பலமவிட்டு வற்றவைத்துலாததி திடித்துக் கலசத்திலிட்டு இழைத் துணியால் வேடுகட்டி மறநெருகலுசத்திலே குங்கிலிய உலங்கம் ரசம் வகைக்கு விராக்னிடை-ச, பொடித்துப்போட்டு இருகலசத்து வாயையும் ஒன்றுப்பொருந்தி சந்துவாயில் உளுந்துமாவைச் சீலையில் தடவி ஏழுசீலைசெயது காயவைத்து ஒருசாமந தீபெரித்து ஆற்றிசுரு ணைத் திடை சாக்கரைகலந்து திரிகடியளவு நெந்தித்தயிலத்தில மத்தித்து புளி கரப்பான பதாரத்தம நீக்கி ஒருமண்டலம் உண்டு வராதோறும் விளக்கெண்ணைதேயத்து ஸநானஞ் செயதுவாத தீரும்

மேகவெட்டைப்பிடிப்பு மேசசிரங்குக்குக்கு

அரைப்படி ஆனினெய்யில் ஏழு சேங்கொட்டை மூக்குவெட்டி இரண்டாய நறுக்கிப்போட்டுக் காசசி நெய்யையிருத்து அதில் வீசம் படி கோதும்பை மாலையும் கால்படி சங்கமேவாத தூளையும் சிறுசுத் தூவிக் கிணடி அப்பால் திரிகடுகுதேசாவரம் அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் சிறுமாததை நெல்லிப்பருப்பு ஓமம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில வாய்விளங்கம் வ லமிளகு குருச ணி ஓமம் அதிமதுரம் சன்னல்வங்கம் தாளிசு பத்திரி கிராமப்பு வகைக்கு விராக்னிடை-உ, இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்த தூளைச் சிறுசுத் சிறுசுத் தூவிக் கிணடி பின்பு பரங்கிப்படடைபலம்-ரு, சாதிககாய சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராக்னிடை-உற, வெதுப்பிப்பொடித்த தூளையும் ச-பலம் சாக்கரையைத்தூவி பத்த திலிறக்கித் தேன்படிகால், விட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு புண்ணைக்காயளவு அந்நிசநதி ஒருமண்டலம் கடுகு அவுபத் தியம் கரப்பன பதாரத்தம நீக்கிச் சாப்பிடத்தீருப

மேகத்தாற்சாணுய வாய்ப்புண ரணங்கள் வெள்ளை

புள்ளி தடிப்பு சிரங்கு குலைகட்கு

விளக்கெண்ணை சங்கஞ்சாறு பாச்சாலைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு நீர்ப்பூண்டுசசாறு வகைக்குபடி-க, ஒன்றுயக்கலந்து அதில் கருஞ்சீரகம் சஸ்தூரிப்ஞ்சன வகைக்கு விராக்னிடை-ரு, பொடித்துப்போட்டு சாய்சி பத்ததிலவடித்து அரைக்கால்படிவீசி உ-நாள் கொடுத்து ஊ-நாள் உப்பு புளிதளரி பத்தியமாயிருக்கத்தீருப. பாச்சாலைவாட்டி பிழிந்த தண்ணீரைக் கால்படிவீச உ-முறை கொடுத்து முன்போற பத்தியமாயிருக்கத் தீருப.

பிரமியம் வெட்டை மேககதாறநாணுத தடிப்பு ரணம்
கையில ஊறல் வெளுப்பு சிரங்கு யோனிப புறம்கு.

உளுத்த பரங்கிப்படடை பலம்-௧௦, திரிகடுகு சன்னலவங்கம்
ஏலம் செவியட கருஞ்சீரகம் நறசீரகம் கிராமபு திரி லை சித்திரமூலம்
ஒமம் சாதிப்பத்திரி சாதிககாய சங்கமவோ சங்கமதுப்பிவா வகைக
கு சழஞ்சு-௨, இவைகளையிடித்து வாடிக்கடி இம்மணிபடி ஆவினபாலும்
அரைபடி தண்ணீருக்கலந்து எ-பலஞ் சார்க்கையைப் பாகுசெய்து
அதில் சூரணத்தைத் தூவிககிண்டி தேனெய்யிட்டு ஓயாமறகிண்டி
பெழுருபத்தில இறக்கிக் கொட்டைப்பாக்களவு இரண்டுவேளையுஞ்
சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

ஆவின நெய்யடி-௪, ஒருடலட சேக்கொட்டைபை மூக்குவெட்டி
போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் கோதுமைபை மாவுபடிக்கல் பரங்கி
பட்டை பலம்-௫, முக்குரண்டி அமுக நுருக்கிழங்கு சங்கமவோ கொடி
வேலிவோ வகைக்குபலம்-௨ இவைகளையிடித்து வடிக்கடின சூரணத்
தையும சீனிபலம்-௫, சிறுக்கத் தூவிககிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை
ஒன்றைக்கு கொட்டைப்பாக்களவு மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

மேககாப்பான மண்ட சூலைட்டு மேகவாயுவுக்கு

பரங்கிப்படடை பலம்-௩, சித்திரமூலம் திரிகடுகு சங்கமவோ
அமுககுருக்கிழங்கு சீரகம் ஏலம் வகைக்குபலம்-௫, ரணித்து நெய்
படி-௫, சீனிபலம்-௮ கலந்துகாய்ச்சி உருகின உடனே கீழையிறக்கி
அதில் தேனட்டி-கால், விட்டுச் சூரணத்தைத் தூவிககிண்டி வைத்துக்
கொண்டு வேளைஒன்றைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் மண்டலங்
கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்படடை பலம்-௫, அதிவிடையம் குருசாணிமம் சாதிக
காய சாதிப்பத்திரி கிராமபு சரகு திரிபலை மிளகு வகைக்குபலம்-கால்
வெதுப்பிப்படித்து ஒருபடி ஆவினபால கூ-பலம் சீனியைப்போட்டு
பாகுசெய்து அதில் மேற்படி சூரணத்தைத் தூவிககிண்டி நெய்யிட்டு
லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்களவு மண்டலங் கொள்ளத் தீரும்.

மேககாங்கை அசுத்திக்கு

நிலவாரை சீதேலியா செங்கமுரீ சித்திரமூலம் விலாமிச்ச நில
ப்பனை நன்றி சங்கு அரத்தை கருஞ்சீரகம் நறசீரகம் திரிகடுகு திரி
சாதம் கோஷ்டம் மிளகு அதிவிடையம் ஒமம் சிறுதேக்க குவோக
கொடிபு கொருடக்கொடி வகைக்கு விராக்னிடை-௫, இவைகளையிடித்து
சூரணித்து அதில் பரங்கிப்படடைச் சூரணமும் அமுககுருசு
சூரணமும் வகைக்கு விராக்னிடை-௨௫ய், சோத்து ஆவினபால விட

டுப்பிசைநது ஒரு பாண்டத்தில் ஆவினபாலும் தண்ணீருங் கலந்து விட்டு வாயிற சீலையால் வேடுகட்டி அதினமேற பிசைநது மருந்து வைத்து பிட்டவித்துலாததி நெய் தேனவிட்டு ரசாயனஞ் செயதுக கொண்டு தேசிககாய பிரமாணம் உப்பு புளி தாளிச சாப்பிட்டுவாத தீரும்.

மேககதிலெடுத்த சகலஞ்சூலக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

பாங்கிப்படடை பலம்-௩, மிளகுதிப்பிலிமுலம் செவிபம் தேசா வரம் மல்லி வாயவிளங்கம் சாதிப்பத்திரி குறாசுணி ஒமம் சுக்கு கடுகு ரோகணி சிறறாததை இரதுப்பு கலனுப்பு வலாயலுப்பு பொட்டிலுப்பு வகைக்கு விராகணிடை-௫, சாதிககாயகிராமபுவகைக்குவிராகணிடை-௨, இவைகளையிடித்துக் கருங்கோழி வயிறற்குளா வைத்து தைத்து ஒரு பாண்டத்தில் சதுரகாளளியை வெட்டிப்போட்டு தண்ணீர்விட்டு வாயில் துணியாலவேடுகட்டி அதினமேற கோழிபவைத்து எடுத்தது எலும்பு நீக்கி உலாத்தியிடித்து வடுகட்டின தூளுடன் ஒமசஞ்சுரணம் பலம்-௧, சீனிபலம்-௩௦ கட்டி வைத்துக்கொண்டு திரிசுடிபிரமாணம் அரைமண்டலம் புளிக்காப்பன பதாரதநம்நீக்கி உண்ணத் தீரும்.

மேகம் மேகநாவகையினால் உடம்பெரிவு தாக்க கண்புகைச்சல பித்தக் கிறுகிறுப்பு மயக்கம்சோம்பல தலையிடுதிதல உடல மெலிவுக்குத்தயிலம்

நெல்லிககாய பொற்றலைக்கரிப்பான சீதேவியார் செங்கமுரீசிறு கீரை பொன்னுங்காணி தாமரைத்தண்டு முசுமுசுக்கை வல்லாரை தண்ணீர்விட்டான சிறறகத்தி சீந்திறறண்டு இவைகளினசாறு வகைக் குப்படி-௧, சிறறமுட்டி பேராமுட்டி விலாமிசகநனஞ்சிறுகாஞ்சோரி விலவம் நீர்முள்ளி தூதுவேளை இவைமுலம்வெட்டிவோ சிறறாததை சந்தனம் மாமஞ்சள வகைக்குபலம்-௫, இவைகளையிடித்து எட்டுப்படி சலத்திற்போட்டு வறறச்செய்த கிபாழ் படி-௨, நல்லெண்ணைபடி-௫, ஆவினபால் பதக்குஒன்றாய்கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் சிறறாக பழ சதகுப்பை தேவதாரம் சோகடமிளகு மஞ்சள கோரேசனீலவகைப்படவட குங்குமப்பூ சிறறாததை மாமஞ்சள வகைக்குபலம்கால வீதம் அரைத்துப்போட்டு பதமாயக்காச்சி வடித்து வாரத்துக் கொண்டு முறை சாறாஞ் செயதுவாததீரும்

அமுகஞ்ருககிழங்குபலம்-௪௦ அரகுபலம்-௨௦ சேவகஞ்சீழங்கு சிறறமுட்டி தூதுவேளை நன்னூரி சீந்திறறண்டு வகைக்குபலம்-௫, அறுதுணி நீரிப்போட்டு நாவிலொன்றாய் வறறவைத்து கிபாழ்த்துடன் ஆவினபால்படி-௩, நல்லெண்ணைபடி-௫, உலந்து சதகுப்பை மஞ்சளசக

தனமும முத்தககாச கடுகுரோகணி அரத்தை சிறுதேககு மஞ்சிடடி தேவதார : அநிமதுரம் வெட்டிவோ விலாமிச்ச சாகுகொன்றைவே ராபபடை முக்காவனாவோ வகைகருபலம்அரை அரைத்துப்போட்டுக காய்சசிவடித்து வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்ரானஞ்செய்துவாததீரும மேகப்புறறுககு மேகச்சொரிககு

கருநுருரைசங்கு நாயக்கொட்டான இவைகளின் வோபபபடை பேய்குமட்டிவோ வகைகருபலம்-30 வீதம் சலதசிற்போட்டுக குழி ததயிலமிறங்க சருவகுருவையரிசி பொரிமாவில ஒருதுட்டிடைததயிலம் வைத்து ஈ-நாள சு-வேளை உப்பு புளிதளளி பத்தியமாயச சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் ஈ-நாளிருந்து ஏழாநாள மிளகை வடிகஞ்சியி லரைத்து தேயத்து ஸ்ரானஞ்செய்து சங்கிலைபோட்டுவறுத்து உப்பு கூட்டவும் அடபால் ஒருமண்டல : வரையில் வாரந்தோறு : மிளகைக கரிப்பான சாற்றிலரைத்து கொதிக்கவைத்து ஸ்ரானஞ்செய்தும நல்லெண்ணெய புளி கரப்பன பதாரத்தம் தளளிவைக்கவும்

மேகவாதக கிரந்திககு

கருவகுங்கிலியம் சாமபிராணிகருஞ்சீரகம் வகைகருபலம்-க,சிறு செருப்படை கையாந்தகரை பொடுகலை வகைகருபிடி-உ, சங்கமவோ பபடைமிளகாரணைபபடைசெங்கத்தாரிபபடைகொடிவேலிவோப படை அமுககுறுக்கிழங்கு வகைகருபலம்-டு, பாககிபபடை சது ரககளளி வோபபடை வகைகருபலம்-30, இவைகளை யிடித்துச சூரணித்துக்கொண்டு ஒரு புதுபப ண்டத்தில ஆ சின்பாலும தண்ணீ ரும் கடி-படிவிட்டு வாயில் துணியினால் வேடுகட்டி அதினமேல மேற படி சூரணத்தை வைத்துமூச்ச சிலைமண்செய்து சிறுதீபா பெரித்து தண்ணீர் வற்றின தின்பேரில் சூரணத்தை பெடுத்துலாததித திரிகடிப பிரமாணம் அரைமண்டலங்கொள்ளத் தீரும

மேககரப்பன கிரந்திககு எண்ணெய

விளக்கெண்ணெய படி அரை குறுக அரிந்த எருளளி படி கால் நாகமொச்சையென்ற காட்டு மொச்சைக்கிழங்கு பலம்-ஈ, சிதைத்து போட்டுக காய்சசி எருளளி மொருமொருப்பான பத்ததில பாககிப் பட்டைபலம்-க, பொடித்து தூவி பக்கத்திறங்கிவடித்து ஒருகாண்டி வீதம் காலையிறகொள்ள வயிறுபேதிபாகும் அதின கடுக்கைக கழற சிக்காய்ப்பிரமாணம் சாட்பிட்டுவரவட கைப்பு புளிப்பு தளளவும்.

மேககுலை வீக்கத்துக்கு

அழுககுறு வோபலம்-ச, திப்பிலி ஓமடி திப்பிலி மூலம் கடுக காய தூனறிககாயநெல்லி வற்றல பறங்கிபபடை நீர்வெட்டி

முத்து வகைக்குப்பலம்-சு, சாதிக்ரய சாபதிரி மெட்டி வகை -
விராகணிடை-சு இவைகளையிடிக்கச்சூரணி-து சீர்ப் பிழமாணம்
தேனிறகொள்ளதீநூல் உப்பு புவிசேதி மட்டிட கொள்ளவுட.

விலவம் விலாமிசசு நன்னுரி முலை - - - - - அமசுகுறு மிசசு
ணைதானறி கீழ்க்காய நெலவி துருத்தியுட - - - - - வகைகளின் நலம்
ட்டிவோ சடாமாஞ்சில சந்தனம் அகில சீகல - - - - - வகைக்குப்பலம் -
சு, இடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற் போட்டு மெல்லிய சந்தனம்
அ நல்லெண்ணெயி-அ, நெய்விளக்கி - - - - - சூரணி மூலம்
மணமத்தஞ்சாறுபனங்களுஞ் சிறுநீரை - - - - - மெல்லிய
ரிவோக்கியாழம் மிளகு தகரவிசசாறு வாய - - - - - ஒன்று
கலந்து சாதிக்ரய அகில தாமசேஷ்டம் - - - - - விரிந்த
மலலி வாலமிளகு பச்சைபூலாக்கிபூத்து - - - - - சடாமாஞ்சில
கைக்கு கழஞ்சு-சு, இதுகளை வெள்ளாட்டி - - - - - வகைக்குப்பலம்
டுக காய்ச்சி வடித்து குவத்துப் போட்டு - - - - - சூரணி
கு வகைக்குக்கழஞ்சு-சு சிறுமுட்டியோ - - - - - அம்மெட்டி
ளகு விலாமிசசாவோ வகைக்குப்பலம் - - - - - அமசுகுறு
கண்ணீரிற் போட்டு மெல்லியவத்து வடித்து - - - - - சூரணி
பாலவகைக்கு குவணிவிட்டு சேஷ்டம் - - - - - அகில
உயிள குப்பலம்-சு, அகாதகுப்பலம் - - - - - சூரணி
முத்துவகைக்குப்பலம் - - - - - அமசுகுறு

சந்தனம் வெட்டிவோ விலாமிசசமலோ வகைக்குப்பலம் - - - - -
சிறுமுட்டியோபலம் - - - - - அசு, மிளகுடலம் உரி
மாககால தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றா - - - - - சூரணி
தில நல்லெண்ணெய்விளக்கி வகை - - - - - சூரணி
ஞ்சில அகிலதாம மஞ்சிட கசசோல சந்தனம் - - - - - சூரணி
கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் அரை அகாதகு - - - - - போட்டு
முத்துவகைக்குப்பலம்.

கருஞ்சிறுநீரகதி இலைபூசின - - - - - விட்டி
நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்பலம் ஒன்று - - - - - சூரணி
வாததீரும

செங்கழுநீர் நெய்தல சிறுநீரை தண்ணீர்விட்டி - - - - - முத்து
கை பொன்னுக்காய் விலாமிசசு நெருஞ்சில - - - - - மிளகாணை
கோரைசூரணி நீர்ப்பலா தாமசேஷ்டம் - - - - - சூரணி
யா செங்கழுநீர் வெள்ளஞ் குட்டியா - - - - - சூரணி
ககரை மிளப்பனை வெட்டிவோ - - - - - சூரணி
கைக்குப்பலம்-சு, இதுகளை சிறுநீர் - - - - - சூரணி
எட்டொன்றாய்மெல்லியவத்து வடித்து - - - - - சூரணி
கூட்டிட்டு சாதிக்ரய சாபதிரிமாமஞ்சு - - - - - மலலி
வாய விளக்கம் கலநா - - - - - சூரணி
சில மிலாகதாயச சந்தனம் சிறுநீரகதி - - - - - செங்கழுநீர்
நெலவிதழல

வெட்பாலையரிசி வெநதயம் செவ்வளளிகொடி தேவதாரம் சாத்திர வேதி மஞ்சிடடி வகைக்குப்பலம் ஒண்ணரை அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில் புதுகு சட்டம் கோரோசனைக்குமபபூ இதனை பொடித்து போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்துவரத தீரும.

விலவீவோ பலம்-க00, தூதுவனை சேந்திறறண்டு சிறமுட்டி சிறு காஞ்சேரி நனனூரி கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இவைகளின் வோ வகைக்குப்பலம்-30, இடித்து இருதூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வறறவைத்து இறுத்து அதில் நல்லெண்ணெய்-அ, ஆவினபால் வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றாய்க்கலந்து சிறுநாகப்பூ கௌஷ்டம் சிறுநாதைத் திரிபலை சன்னலவங்கம் திரிகடுகு மஞ்சள சந்தனம் சடாமாஞ்சில தாளிசப்பத்திரி வகைக்குவிளக்கிடை-ரு, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சியிறுத்து வாரநதோறும் ஸ்நானம் செய்துவரத தீரும.

மேற்படி எண்ணையை அரைபலம்விதம் உண்டுவந்தால் அஸ்தி காகை நீங்கித் தொந்தியுண்டாகும்

மிலகாய்ச்சந்தனம்பலம்-ரா, சேந்தில சிறமுட்டி தூதுவேனை நனனூரி போமுட்டி சிறுவழுதலை சிறுமுண்ணை விலாமிசசு கண்டங்கத்திரி வட்டத்திருப்பி வெட்டிவோ சீதேவியா செங்கழுநீர்கோரைக்கிழங்கு சிறுக்கோ பொன்னாங்காணி வெதுப்பட்சுகி தாழை அசுவகெந்தி நிலப் பனை பூமிச்சாக்கரை இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-ய, தூள்செய்து இருதூணி நீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வறறவைத்து யிறுத்து அதில் தண்ணீர்விட்டானகிழங்குச்சாறு இளநீர் வகைக்குமுணி ஆவின பால் பதக்கு நல்லெண்ணெய்-30, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சன்னலவங்கப்படனை ஏலம் சிறுதேக்கு சிறுநாகப்பூ மஞ்சள சதகுப்பை மிளகு தாளிசப்பத்திரி சடாமாஞ்சில கச்சேசாலம் நெலவிருப்பு கிராமபு சண்பகப்பூ பச்சை மகாபூ பூலாக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்குகோரோசனை குங்குமப்பூ கஸ்தூரி வகைக்கழஞ்ச-ச, இதுகளை இளநீராலரைத்துப்போட்டுகாச்சியிறுத்து ஸ்நானம் செய்துவரத தீரும

மேகவெட்டை நீரிழிவுநீரடைப்பு கலலடைப்பு கடுப்புக்குச்சனம்

மேககாந்தல பித்தம் கண் புகைச்சலுக்குத் தைலம்.

விலவேரைப்படடை நீக்கி நாமபையிழைத்த தூள்பலம்-க0, நனனூரிவோபலம்-ரு, தாழைவிழுதுவிலாமிச்சமவோ வகைக்குப்பலம்-ங், வெட்டிவோ மிலகாய்ச்சந்தனம் தண்ணீர்விட்டான கிழங்கு வகைக்குப்பலம்ரை இவைகளை இடித்துத் தூள்செய்து பத்துப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வறறவைத்து வடித்து கியாழம்படி-2, நல்லெண்ணெய்-ச,

ஒன்றாயக்கலந்து அகில மிளகு விராகனிடெ-நி, முததக்காச சடா மாஞ்சில கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடெ-உ, சாதிககாய வாலமிளகு வகைக்கு விராகனிடெ அரை அரைத்துப்போட்டு இரண்டுநாளவரை உமிககாரதலிலவைத்திருந்து நட-நாளமெழுதபதாயக கர்ச்சிவிடித்து ஏழுநாளவரையில் நெல்லுகுள வைத்தெடுத்ததுகொண்டு வராததிற கிரண்டுமுறைவீதம் ஸநானம் செயதுவரத்தீரும ஸநானம்செயத்தின ததில புணர்ச்சிபுளிபுகை நித்திரை மீனகாப்பன பதாரததம் வீக்கவும்.

விலவவோசசிவல விலாமிசுகொனறைவோசநதிறறண்டு கீழக காய் நெல்லிவோ வகைக்குப்பலஉ-அ, இதுகனையிடி கது ச0-படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாயவறறவைத்துதூணிரீரிற்போட்டுவறற வைத்த கியாழ பபடி-உ, நல்லெண்ணை ஆவினபால் வகைக்குப்படி-நி, ஒன்றாயக்கலந்து திரிகடுகு திரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள அதிமதுரம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில சந்தனம் கிளியூசம்பட் டை பச்சை பூலாககிழவகு பூஞ்சாரதுப்படடை செவ்வளளிகொடி லவங்கப்படை வலம் வகைக்குப்பலம்-க, ஆவினபாலரைத்துப்போட்டு காய்சிவிடித்து முழுத்தீரும

சதாவேரி நனனூரி பொன்னாக்காணி விலவம் சீநதிலவிலாமிசுக தாமரை சிறுமுட்டி இதுகளின் மூலம் சந்தனம் கோரைக்கிழவகு அகிலவெட்டிவோ வகைக்குப்பலஉ-க, இடித்து எட்டுமரக்கால சலத்திற்போட்டு வறறவைத்த கியாழம்பபடி-உ, நல்லெண்ணை ஆவினபால் இளநீர்வகைக்குப்படி-உ, தாளிகொடுப்பை சதாவேரி வீழிமுருககு நொச்சிகுமரி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிஅரை ஒன்றாயக்கலந்து சந்தனம் செஞ்சந்தனம் சாதிககாய கோஷ்டம் வசவாசி மகரப்பூபச்சை சசோலம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில செங்கழுநீரககிழவகு சண்பகப்பூ ஈலம்லவங்கம் இருவேலி சித்தரத்தை தேவதாசம்செவ்வளளிகொடி தக்கோலம் கடுகுரோகணி பூலாககிழவகு சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பத திரி குறசாணி ஓமம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் விளாவரிசி வெடபாலையரிசி வகைக்குகழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டுககாச்சிவிடித்துஅகில கஸ்தூரிமஞ்சள கோஷ்டம் குங்குமப்பூ கோரோசனை புணகு சட்டம் இதுகளைப் பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸநானஞ்செயது வரத்தீரும.

மேகரோகப படலம்-முற்றிறறு.

பசுக்கொடி வேலிவோப்பட்டையும் கொன்றையும் ஓர் நிரையாய்வித்து நீர்ச்சுண்டினைப் புரையாக்கி வேலைஒன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சக்காயளவு அரை மண்டலம் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டுவரப் பவுத்திரம் கண்டமாலை தீரும்.

பசுக்கொடிவேலி வோப்பட்டைப் 12-ரு, யிடித்து 10-டி சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் ஆவின நெய்படி காலேயரிக்காலவிட்டு கொதிக்கவைத்து குழம்புபோல வருகிற பத்ததில் திரிக்கு திரிப்பில் கோரைக்கெழுந்து கொடிவேலி வோப்பட்டை விளாவரிசி திப்பிலிமுலம் பசுரை உதவகாரம் மல்லி சிறு தேக்கு நன்னூரிவோ நெருஞ்சிவோ ஆனைத்திப்பிலி ஓம்ப சீரகம் பெருங்காயம் இதுபடி கடுகு, ரோகணி வகைக்கு வீரானிடை-ரு, வீதமிடித்து வடிகட்டின ரூபணத்தைத் தூங்கிக் கண்டிட்டு லேபெருஞ்செய்து 10-நாளவரை நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்த தானறிககாயளவு அருகிசந்தி அரைமண்டலம் புளிசரப்பம் பதாரத்தநீக்கிச் சாப்பிட்டுவரப் பவுத்திரம் கண்டமாலை அண்டவாதநீரும்.

மேற்படி வியாதிகளுக்கு கெந்தக வடகம்

கெந்தகத்தை ஆவின நெய்யில் 40-கிசைப், ருக்கி ஆவினபாலிற சாயத்தெடுத்து சங்கமம்புச் சாற்றால் 10-நாளம் வயிலவைத்து நன்றாய்காய்ந்தபின்பு முருங்கைப்பூச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டிகாய்வைத்து மணலமறைவில் புடம்போட்டு இதனடியிறகண்டிருக்கிற அனுபாணங்களில் வைத்துண்ணப் பவுத்திரமுதலான சோகங்கள் தீரும்.

பொத்திரம் பிளவை சூலை குஷ்டம் கிரந்தி அரையாட்புவாதம்

மேகசொசாரி கண்டமாலை படாதாமரை பாகுசிப்புண ருத்திர வாயு சூலைமுட்டி முதலான மேகரோகங்களுக்கு வலவாதிகள்.

சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி புதுக்கற சண்ணாப்புக்குள் வைத்து புளித்த தண்ணீர்விட்டு சு-எ-தபா நீரிற் சுத்த சலத்திறை கழுவிப்பின்பு மேகிச்சாணிப்பம் 3-லும் புளியிலைக்கியாழத்திலும் புரம்மூக கியாழத்திலும் தனித்தனியே வேகவைத்து சுத்திசெய்து பலம்-சு, பாகுசிப்பட்டைபலம்-சு சுக்கு ஓம்ப குருசாணி ஓம்ப மிளகு மாம்பஞ்சு சித்தரத்தை மல்லி குங்குமப்பூ சித்திரமுலம் தேசாவரம் கிராமபு சாதிக்காய சாதிப்பத்திரி கடுகாய நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் தானறிககாயசிறு தேக்கு கஸ்தூரிகோரோசனைவகைக்கு வீரானிடை 12, இதுகளையெல்லாம் வெதுப்பி சேங்கொட்டையுடன் எள்ளு வெள்ளாளி பேரிச்சக்காய வகைக்கு பலம்-சு, வெல்லம் பலம்-30, ஆவின நெய் தேன் வகைக்குபடி-கால, இதுகளையெல்லாம் ஒன்றையகலத்து கல்லூரிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்து வேலைஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப் பாகங்களில் ரசபறம் கெந்தகவடகம் வகைக்கொருடண்ணிடைவைத்து ஒருபட்சம் கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளி ஆவினநெய்யால் மற்றப் பத்தியக்கறிகள் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சுதத்செய்த சேனகொட்டை விராகனிடை-200, கொடிவேலி
வோ பரங்கிப்படடை சங்கு அமுக்குற சிவனவேம்ப மாவிலிரு
இதுகளினவோபட்டை வகைக்கு விராகனிடை-70, கருஞ்சேகமகஸ்
தூரிமஞ்சள திப்பிலி கண்டதிப்பிலி கடுக்காயத்தோல வாறு, நனை
யரிசி கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-எ, இதுகோசுதரணித்துக்
கொண்டு சேனகொட்டையையும் ஒரு கொப்பரைத் தேவகாயையும்
ஒரு சிவகை யெளனையும் ஒன்றையிடித்து மெழுத்போ லாண்பின்பு
குரண்டி துடன் 100-விராகனிடை கருப்புக்கட டியும் 10 விராகனிடை
கழங்குத்தையும் பொடித்து சிறுத்ததூவி ச-சாமம் வையிடித்து வைத்
துக்கொண்டு அந்திசந்தி கொட்டைப் பாகங்களில் நெந்தகவடகமும்
சசபறமும் வகைக்கு பணவிடை வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி
கொட்டைப்பாகங்களில் நெந்தக வடகமும் சசபறமும் வகைக்கு
பணவிடை வைத்து பத்தியமா யுண்ணத்தீரும்

கருஞ்சேகமரசபறம் நெந்திவடகம் வகைக்கு சழஞ்ச-க, வெல்
லம் சித்திரமூலம் ஒம்ம வகைக்குப் பலம்-கால, சுதத்செய்த சேனகொ
ட்டை-20, இதுகளெல்லாம் கல்லூரிலிட்டு மெழுத்போலிடித்துக்
கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு நெல்லிகாயளவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும்
பத்தியமா யிருக்கவும்

நெந்தகவடகம் பலம்-10, சேனகொட்டை பலம்-2, பரங்கிபப்
ட்டை சங்கு சிறுகிளா ஆதிணடாமூலி சங்குகுப்பி நிலவாணைகாரதை
மிளகாணை அசுவநெந்தி தலைசுருளி பெருமாமபிராய காட்டுமலவிகை
தகமுருங்கை சித்திரமூலம் சிறுசெறுப்பன இதுகளினவோபட்டை
வகைக்குப் பலம்-10, லவங்கப்பட்டை மிளகு சககு கோஷ்டம் கொல
லங் கோவைக்கிழங்கு சேகம சித்தரத்தை சாதிகாய நெல்லிவற்றல
சண்பகப்பு சாதிப்பத்திரி கடுக்காயலும்ம லவங்கப்பத்திரி தானறிகாய
திப்பிலி கோரோசனை கருஞ்சேகம் வகைக்குப் பலம்-2, இதுகளைப் பெ
லாம் உலத்தி டித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து சாக்கரைபலம்-ச0, தேன
படி-க, ஒன்றாகலந்து கல்லூரிற்போட்டு நாலுசாமமிடித்து வேளை
ஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாகங்களில் பணவிடை சசபறப்பவைத்து அ
ரைமண்டலம் புளிகரப்பன பதாரத்தநள்ளிச சாப்பிடத் தீரும்.

வேப்பம்பட்டை வேயப்புடல் சீந்திறண்டு கொடிவேலிவோ
ஆடாதோடைவோ கண்டங்கத்திரி வகைக்குப் பலம்-ச0 டிடித்து கலத்
தண்ணீர்போட்டு நாலிலொன்றாய வற்றவைத்துவடித்து அதில் கடுகு
ரோகணி விளாவரிசி தேவதாரம் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் திப்
பிலி வெங்காயம் இரதுப்பு சதகுப்பை மிளகு சககு நறுமபிசின கொ
டிவேலி வாறுநனைவயரிசி அசமதாகம் பங்கமபாணீவா மஞ்சள மா
மஞ்சள வகைக்குப் பலம்-2, வெள்ளைக்குங்கிலியும் கருங் குங்கிலியும்

உந், இதுகளைப்பெல்லா மரைத்துப்போட்டு நெய்படி ௫, பாலபடி-௪
கூட்டிட்டுக் காசசிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண் டவீதம் மண்ட
லங் கொள்ளத்தீரும

இருபத்தொருபலம் சேனுகொட்டைபை எருமைச்சாணியிலவழு
தபா அவித்துபின்பு புளியிலைச்சாற்றிலும் ஆவினபாலிலும் குமரிச்சா
ற்றிலும் இளரீரிலும் ஒருநாளவித்துலாததி இரண்டா ஃ வெட்டிச்சுட்
டியிற்போட்டு நெய் பால் தண்ணீர் வகைக்குபடி-௨, தனித்தனியே
விட்டுக்காசசிவடித்துபாலையுடசலத்தையுங்கலந்துகூய்-பல ஃகாகரை
யைக்கரைத்து பாருசெயது அதில் நெல்லிவற்றலதானறிககாய விரை
போக்கி பலம்-௧0, கக்கு சிறந்ததை சடாமாஞ்சில் வவகைப்பபட்டை
வகைக்குப்பலம்-௭௨, சிலப்பனைக்கிழக்கு கடுகுரோகணி வெட்பாலை
யரிசி சிவனவேரடி வகைக்குப்பலம்-௨, சாதிக்காய கிராமபு சாதிப்பத
திரி மிளகு ஏலம் ஒமம் திப்பிலிமூலம் குங்குமபூ வாலுளுவையரிசி
அமுககுறவீரா வகைக்குப்பலம்-௧, வெதுப்பி பொடித்து வடிக்கடின
தூளையும் குங்குமபூ கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௫,வீதம்
பொடித்ததூளையுந்தூவி மேறபடி நெய்யையும்விட்டு ஃகையஞ்செயது
இளஞ்சூட்டில் தேனபடி-கால விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு
வேளை ஒன்றுக்கு ஃகட்டைப்பாககளவில் ரசபறபழம் கெந்தவடக
மும் வைத்து அரை கண்டலங்கொள்ள யிதின கலப்பிற் கண்டிருக்கிற
ரோகங்களும் சூலை முடக்கு பிரமிப்ப வெள்ளைவிழுதல் மேகவூறல்
தீரும

பவத்திரம் கண்டமூலை கிரந்தி முதலானதற் குப்புகை

ரசம் பாஷாணம் துருசுதுத்தம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனி
டை-௨, கொடிவேலிவேரப்பபட்டை பலம்-௧, கரிப்பான சாற்றலொரு
சாமமாட்டிதுடனியிறடவித்திரிபோ லுருட்டியுலாததிதீயிற்கொளுத்தி
ஆறிப் புண்களிற்புகைகாட்ட ஆறும்

மேறபடி சணகங்குக்குகனிப்பு

காசக்கட்டி துத்தபரசா ஃ வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு விராக
னிடை-௪, வெள்ளைவிராகனிடை-௮, இதுகளையரைத்து கனிப்புசெ
யது துணியிலூற்றி மேறபடி சணககளிற்போட மாறும்

தேனகாபெண்ணையில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு விராகனி
டை-௪,போட்டுக்காசசிவடித்துபாலிருக்கிற பத்ததில் துணியைநனை
த்துவைத்துக் கொண்டு அனைக்கத்தரித்துபோட சகலபுண ணுமாறும்.

பவுத்திரம கண்டமாலை வீப்புருதி பிளவை அரையாப்பு

முதலான வீக்கத்திற்கு மேற்புச்சு.

மருதோன்றி நீலி காததிகைக்கிழங்கு குன்றிமணி எட்டிபெரு
மரத்தபடடை கஞ்சா வசம்பு காயம் வெள்ளாளி இதுகளை அரை
த்துப் பூசத்தீரும

பவுத்திரசீரோடப்படலம்-முற்றிறறு

கிரந்திரோகப் படலம்.

அதாவது தோலைப்பற்றிப் சவு-வகை சொரிப்படடைகளை கூறுதல்

மேற்படி குணம்

தேகத்தில எரிவு தினவுகண்டு கறுப்பாய்ததடித்ததில அடிக்கடி
செமமுனை போற்றோன்றி நீரகட்டி வெமதது வறறிகறுமையான அச
ருண்டாகி உதிரும கழம்பு கறுப்பாயிருக்கும் சிலவேளை ரணமாயிரு
க்கும் இதைக் கருவிக் கிரந்தியென்றும் தேகத்திற செம்பை நிறையாய
வட்ட வட்டமாய தடித்துப்படாந்து இவைகளின் மத்தியில வெண்
மையாய சுற்றோங்குகளில் முளை முளையாய்ச சீழ்க்கட்டிவறறசசிவந்த
சருகுபோலுந் தருத்து சிவப்பாயிருக்கும் இதைச் செவ்விரகி
தேகத்தில சிவ்விரகிபோன்ற நேரனறிப்படாந்து மாறத்தினவு அரிப
புக்காணும் இதை யிரிகிரந்தியென்றும் தேகத்தி யந்தமும கழற்காய
போற்றோன்றி ஒவ்வொன்றாய வெடித்தடி புண்ணாகும் இதை ஆலங்
காயக்கிரா கியென்றும் தேகத்திற சன்னிப் பூப்போற்றடித்து அரித்து
ரணமாகும் இதைக்காளிப்பூக்கிரந்தியென்றும் சொல்லப்படுகின்றன

விவாததி

பூவாசகநாயசசாறுபடி ச, சகைகருப்பிக்கழற்சிவெருக்கிழங்கு
முகக்குக்கிழங்கு வாத்தமடக்கி சுடுதூரத்திகோடக்கிழங்குதிகோழியவரை
அசுவகெந் திவைகளின்சூறு வகைக்கடி ௨, பூவாசகப்படடைபலம்-௧
பிராறிப்படடைபலம்-௨, அசுவகெந் தி கழங்குபலம்-௩, செவ்விரகி
மாணியிறகு ஆயிலியம் நாயக்காட்டான சிவனவே பிறசூளின் நோ
ப்படடைவகைக்குபலம்-௪, யீடித்து-௫-படி சதைத்திற போட்டு வறற

றாமணக்கெண்ணைபடி-௩, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலநது வாலுளுவை யரிசி கெந்தகம் சீனிககாராமனோசிலைவாசசார ம துருசு துததப சத திசசாரம குக்கில நவாசசாரம திப்பிலிமூலம் செவியம் காரிகோலரிசி சதகுப்பை சிறுதேககு சண்பகபூ தேப்பமுதது வணக்ககழஞ்சு-க அரைகதுப்போடிககாயசசிவடிதது வேளை ஒன்றுகொரு கரணடி வீதம் மண்டலம்புளி புகையிலை கப்பன பதாரத்தமரீக்கிச சாப்பிட்டு வாக கிரந்ததேகத்திற கருமையாயும் வெண்மையாயும் படரும் மேக ஊறல மேகவெட்டை சூலைபடாநாமரை அரையாப்புமுதலான மேக ரோகங்கள தீரும்

பாங்கிபட்டை கறசீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிமூலம் கிராமபு வணக்ககழஞ்சு-க, ஈருளளிபலம்-௫, சிலப்பனைக்கிழங்கு புளியமடற கிழங்கு-ததிசாரணைக்கிழங்குசங்கமவோரனனூரிவோகணைக்கிழங்கு கஞ்சாவோ வெள்ளறுகு அமுககுறுக்கிழங்கு கருஞ்சூன் பட்டை வணக்ககுபலம் இரண்டரை இவைகளையரைத்து ஒருபடி விளக்கெண் ணையிறபோடிக காயசசிவடிதது வேளை ஒன்றுகொரு கரணடி வீதம் சாப்பிட்டுவாச செண்கிரந்தி பெரிகிரந்தி செவவாப்புத்தீரும்

ரசகாப்பூரம் கெந்தி கருஞ்சீரகம் பாங்கிபட்டை இவைகளை லாரினையாய கையாந்தகரைசாற்றலாட்டி தானறிககாயளவு உண்டை செயது வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் சாககரையில் ௧0-நாள் சாப்பிட்டுபத்தியம் உப்புபுளிபுளளி ஆவினபால நெய்கூட்டிவாததீரும்

பூவாசம்பட்டை ஈருளளி சிறுசெருப்படை இவைகளின் சாறு வணக்ககுபடி கால விளக்கெண்ணைபடிமுககாலஒன்றாய்க்கலநது அதில் இரதம் இரசகாப்பூரம் வீரமகெந்தகம் கடுக்காயகலதூரிமஞ்சளவணக கருவிராக்னிடை-௫, சாரமதுருசு வணக்ககு விராக்னிடைஇரண்டரை இவைகளையரைத்துப்போட்டு காயசசி பதத்திலிறுத்து வேளை ஒன் றுகொரு கரணடிவீதம் புளிபுகைகரப்பன பதாரத்தமரீக்கி ௧0-நாட் கொள்ளத்தீரும்

சீங்கங்குப்பியிலைசாறு நுணுயிலைசாறு கொடிககளளியைவாட் டிப்பிழிநட்சாறு ஆவினபால நல்லெண்ணை இவைகளை யோரளவாய்க கலநது வேளை ஒன்றுக்கு காலபடி சாற்றில் அரைக்கால் விராக்னிடை ரசககப்பூரத்தை உரைத்து ௩-நாள் ௬-வேளை சாப்பிட்டு ஆவினபால வெள்ளாட்டுப்பால வெநரீகலநதுகொண்டு ஏழாநாள் உபபைவறுத்து க்கூட்ட கிரந்திகளும் ரணங்களும் கைகால் பிடிப்புநதீரும்

சிறுறமணக்கெண்ணை பொடுதலைசாறு வணக்ககுபடி-௨, வீழி கரிசாலை சங்கங்குப்பி ஈருளளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வணக்க குபடி-௧, ஒன்றாய்க்கலநது அதில் சங்கு சிறுநாஞ்சேரி சித்திர மூலம் செம்முளளி அமுககுறுசெங்கத்தாரிபூதகரப்பன்குமரிசாரணை

வேபுத்தூட்டை நெருஞ்சிசிவா கைநெலவி விளாபகர்ப்பாளை கருஞ்
 குரை நகதாளி கயா இவைகளினமூலப்படடை திரிபலை கஸ்தூரி
 மஞ்ள கருஞ்சீரகம் வலகரா கோலரிசி நோவாளப கெந்தம் ககா
 வினை அததித்திபயிலி திப்பிலிமூலம் வலபபுரிக்காபுறகடசசிகக
 சிறுநாகபபு அதிமதுரம் இரதுபபு ஓமம் நிலபபுபுறகபு வெட
 பாலபரிசி செவகழிசீரககிழகு கோஷ்டம் கழறபுபபு சகசச
 சாரணை வகைககுபபு -க, இடித்தா -க, கள்ளிசசாற்றறும
 புறகமபாலாறும் வெள்ளாட்டுப்பாலாறு அரைததுபேட்டி
 காய்சசிவடித்து அதில சகரபபுரம் கழஞ்ச-க அரிதாரபறா-உ,
 போட்டு சடு நாள வரை தாணிபபுபவைத்து வேளைஒன்றுகொரு
 கண்ணீர்-க-நாள சாப்பிட்டுக் நாளவரை உபபுபுளிசீக்கி பத்திய
 மாயிருந்து ஏழ் சகஸநாளுசெயபகசிரந்தி அரையாபபு மேகவெடி
 லுறலகுட்டம்குறைநேய படாதாமரை புறறுபிளவைசொரிகரபன
 தீரும.

பெருமபூசனிக்காயச சாறுபடி-உ, தாழைவிழுது கறறுழைகுமிழ்
 நெலவிககாய கைநகதகரை வல்லாநைவிலவபு கொடுப்பைவிழு ஆத
 ணடையிலேமூளாளியிலை அப்பைககிழககுசுறகு நீர்பபுலா தென்னம்
 பாளை தககாளியிலை ஆணைநெருஞ்சில ஆலவிழுது அறுகமவோ இவைக
 ளினசாறு வகைககுபபடி-க, சளளியை வாட்டிபிழந்தசாறு இளநீர்
 ஆவினபால் காடித்தண்ணீர் கோசலம் ஆணைநீர் வகைககுபபடி-க, சிறு
 மண்குமுததைக காடியி லுறவைத்து உலரப்போட்டு ஆவினபால்
 விட்டு அவித்து இடித்து இளநீரிடோட்டு வேகவைத்து லுறறின
 எண்ணைபடி-டு, ஒன்றுபககலந்து அசுவகெத்தி நிலப்பனைக்கிழகு நில
 க்குமிழ் சிதகிரமூலம் தாமரை பூமிசாககரை துத்தி நீரமேலநெருபபு
 இவைகளினமூலம் வகைககுபபலம்-க, சாதிக்காய சாதிப்பத்திரி லவா
 கம் அதிமதுரம் சடாமாஞ்சிலசோடபு வலகதிரிகடுகு திரிபலா சிவெந
 தயபசீரகம் கஸ்தூரிமஞ்ள கோஷோசனை பூரம் வாலமிளகு கசகசா
 வகைககுக்கழஞ்ச-க, இவைவியலலாம் அரைததுபேட்டி டுமாயக
 காய்சசி வேளைஒன்றுகொரு கண்ணீர்-க பதநியமிலலாமல மண்ட
 லவகொள்ள கருவசிரந்தி செவகிசீரந்தி கிரபதிபுசுகிறுசிரந்திபுருஞ்
 சிரங்கு பிரமிபபுமுதலான சீரக இடபகம் லாறுநதீரும

பறங்கிப்பட்டை பட்டை-க, கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் ஓமம்சுறுசாணி
 ஓமம் சாதிக்காயசாதிப்பத்திரிகாரபபு அசிவிடம் திரிபலை சுககுதிப
 பிலி மிளகு சமுத்திரபுழம் கைக்கு பலமரை வெள்ளாறு நுஅமுக்கு
 ருக்கிழககு நில ஆவாசை வேளநகடவோகொடிவேலி வோவகைக்கு
 பலமரை இவைகளையிடித்துத் திரிகடியளவு பத்தியமாய மண்டலம்
 கொள்ளத்தீரும

ஒருபாண்டத்தில் ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதினவாயில் சீலை
 யாலவேகெட்டி அதினபேரிற் களளிக்கொழுந்தை வைத்து பிட்ட

வித்து ஒரு சிவங்கைச் சாறுபிழிந்து அதில் ஒரு துட்டிடை நல்லெண்ணை கலந்து கூ-நாள கொடுத்தது கூ-நாள பதகியாயிருக்கச் செவகிரந்தி கருங்கிரந்தி தடிப்புத்தீரும்

வாக்கககொழுந்தை யிடித்து அரைக்கார்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒரு துட்டிடை நல்லெண்ணை கலந்து கூ-நாள கொடுத்தது கூ-நாள பதகியாயிருக்கச் களளிப்புக் கிரந்திதீரும்

மஞ்சணத்திகொழுந்தை யிடித்து சாறுபிழிந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்கார்படிவிதம் மூன்றுநாளசாப்பிட்டு எச்சிக்கிரந்திதீரும்

ஏரண்டதெண்ணைபடி-க,சகருகுப்பி சுழற்செப்படி நெருஞ்சி சிறுகாஞ்சேரி முற்குமுருங்கைநீர்முள்ளி இவைகளினசாறுவகைகருப்படி-கூலி, சூசெருப்படை சசாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றுயக்கலநகத்தில் நெந்திரன் உபாங்கிப்படைக்கெராய சிலவ டைவோசெநதொட்டிவோசிகுடி சமூக கருஞ்சேந வசம்பு இலைகளை உரைத்துப் போட்டு காய்சசிவ தது சூட்டின டு-முருகு சீனிகூட வைத்துக் கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டு மேற்படி எண்ணைபை ஒன்றைவிட்டெட்டுநாள ஸ்ரானஞ்செய்தவா கிரந்திகரப்பான சூலைமுடகரு மொளிகடடு ரணமுதலானதுந்தீரும் பத்தியம் பைப்பு புனிப்பு கரப்பனபதார்த்த லீங்கவு

சுழற்செப்பதுததி சகருகுப்பி நொச்சகவுதம்பை கண்டங்கத்தரி நிலபடனைகசுமுக்கு இவை , லின்சாறு சிறுநீசிற்றமணக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றுயக்கலநது ஆதிமதும முத்தசகாச சாதிகாய கிராப்பு சேஷ்டம் கோரோசனைசுக்கு கிரோலரிசி வலம் வகைக்கு விராகனிடை-க, அரைத்துப் போட்டு காய்சசிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காண்டிவிதம் கூ-நாள சாப்பிட்டு கருங்கிரந்தி செவகிரந்தி களளிப்புக்கிரந்தி மேகவெட்டை மேகவாயு முகலான மேகரோகககள் தீரும் உப்புபுளிகரப்பன பதார்த்தநளளிப பத்தியம் நீர்க்கஞ்சிக கொள்ளவும்

காற்படி நல்லெண்ணையில் கெந்தகம் அரிதாரம்சாதிவிங்கமவகைக்கு லீராசனிடை-சதி, கொடிவேலி தைவேளை நத்தைசஞரி இவைகளின் லோபட்டை வகைக்கு விராகனிடை-ரு, சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை-க, அரைத்துப் போட்டுகாய்சசி கூ-நாள காலையில் ஒரு காண்டிவிதம் கடுப பத்தியமாய்ச சாப்பிட்டு கூ-நாள விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்ரானஞ்செய்த உப்புவுறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளத்தீரும்

விளக்கெண்ணைபடி-க, சகருசுமகருப்பி வெள்ளறுகு சுடுதூரத்திசினனி அவுரி காட்டாமணக்கு சுழற்செவகைக்குச் சாறுபடி-கூலி, துப்பிலி துப்பிலிமூலம் செவியாசித்திராமூலம் மூம்சேரகம் கருஞ்சேரகம், ஸதுரிபூ-நாள அரத்தை சுக்குவகைக்கு விராகனிடை-ரு, பாகிப்படை விராகனிடை-உ, இவைகளை உரைத்துப் போட்டு காய்சசி வடித்துவேளைஒன்றுக்கொருகாண்டிவிதம் கூ-நாள கூ-வேளை

கொள்ளுக கிரந்திபுண அரையாப்புதீரும பத்தியங் கைப்பு புளிப்பு
தள்ளவும்

சுத்திசெயதச்செங்கொட்டைவெள்ளாளளிநாயவேளைக்கொழுந்து
வகைக்குபலம்-க, இவைகளைல்லா பெழுதுபோலித்தப பத்துபில்
லைகளசெயது வெதுப்பி வேளைஒன்றுக்கு ஒருபில்லையாக இ-நாள்
சாப்பிட்டக கிரந்தி பவுத்திரம் யோனிசகூலை புறமுடுவெழுலை வாதநதீ
ரும , பத்தியம் உப்பில்லாடல் நீர்க்கஞ்சுகொள்ளவும் ஒன்பதாநாள
விளக்கெண்ணை தேயத்த ஸநாநஞ்செயதுவாவும்.

பேய்ச்சொரியின் குணம்

அடிக்கடி தேகத்தில் தினவுகண்டு காசுபோலத்ததுச சிவந்து
மறையும் நாட்சென்றால் இ நமலகபம் உண்டாகும்

பி வா த தி

சங்கமபட்டை செங்குத்தாரிபட்டை சிவனவேம்பு வெள்ளாறுகு
சங்கமகுப்பி சிறுசெருப்படை சிவனியிலை நிலவாகை காட்டாமண்க
கிலை பசுமசிப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-நூ ஒமமகருஞ்சீரகம்
வகைக்குபலம்-க, இவைகளை நிழலிலுலாததிசு சூரணஞ்செயது வெ
நரீரில் திரிகடியளவு சாப்பிட பேய்ச்சொரி சகல கரப்பன கிரந்தி
ருமபத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்

கிரந்திபுண சிவங்குக்கு மேறபூசநதயிலம்

ராசவிராகனிடை-க, நீர்வெழுமுத்து துருசுகெந்தகம் வகைக்
குவிசாகனிடை-உ, இவைகளை வெற்றிலைச சாற்றலரைத்து அரைக்க
காறபடி நல்லெண்ணையிறபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிறந்தவத
தீரும

கிரந்திரோகப்பட்டம்-முற்றிறறு

அரையாப்பு ரோகப்பட்டம்.

அகாவது பலமாதா சஞ்சாரத்தாலும் நாயுபிசகாலும் ரோகம்
சம்பவித்தால் அரையாப்பு பட்டமென்ப பெயர்பெற்றது.

மேறபடி விபாதிக்கு மேறபற்ற

பச்சைக் கொடிவேலி வேசப்பட்டையையும் சுண்ணாம்பையும்
ஓநிறையாய் அரைத்துபூச வற்றம்.

வெள்ளைப்பாஷாணத்தையும் பெருகையுமரைத்து பில்லைதட்டி
வெதுப்பி விகசத்தில் வைத்துக்கூட்டக் கரைந்துபோகும்.

நீரமேல நெருப்பை அரைத்து வீக்கத்திற மடவக க்கூராத போகும்

சோவையிலையை யாவது நீரப்பூலாக கொழுந்தையாவது அஷரி யிலையையாவது அரைத்து ஆவின வெண்ணையில் மத்தித்து வீக்கத் திறகட்டத்தீரும்

பழம்புளி பலம்-ச, சேகுகொட்டை-ச0, இவைகளை பஞ்சுபோல தட்டி வீக்கத்தில் வைத்துக் கட்டத்தீரும்

வெள்ளை பூண்டும வெள்ளறுகுய அரைத்து வீக்கத்திறகட்டத் தீரும்.

முடக்கொத்தானிலை சுண்ணாம்பு வெல்லம்இவைகளையரைத்துத் தடவத்தீரும்

ஆதனாவேரை ரைபத்தட்டிவைத்துக் கட்டத்தீரும் எருக்கம் பிஞ்சும் வெள்ளைப்பூண்டும ஓர்நிறையாய உமிக்காரத்தில் வெதுப்பி யரைத்து வீக்கத்திறமடவத் தீரும்

மேற்காட்டிய பற்றுக்களில் ஒன்றைமேலும் இதனடியிற காட் டியிருக்கிற எண்ணெய்களில் ஒன்றை உளருக்குக் கொடுத்துவரத் தீ ரும் உரு சீரகட்டி புரையோடினால் அத்தைக்கிரி பிள்ளைநிரிபோட ஆம்.

மேற்படி வியாதிக்கட்கு உட்கொள்ளும் எண்ணை

மேற்போலசீவிய கொல்லக்கொவைச்சுழுவகு பலம்-உ அப்பைக் கிழங்குபலம்-உ, பச்சைக்கொடிவேலி வோப்பட்டைபலம்-ச, நீர்முள ளியிலைபலம்-உ, இவைகளையரைத்து அரைபடி வீளக்கெண்ணையிற போட்டு எள்ளெண்ணைபடி-உ, கூட்டிட்டு மிருதாசிகங்கி விராகனி டை உ, பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி மருந்துகள் மொருமொரெ னறு வெந்தபருவத்தில் ருப்புக்கட்டிபலம்-உ, தட்டிப்போட்டு இறக் கி வைத்துக்கொண்டு கடுகில உ பலமும எண்ணையில் ஒருகாண்டியு மாய கட-வேலை சாப்பிட்டு உப்பு புளிதள்ளி ஆவினநெய துவாமப் ருப்பு வெந்நீரவைகளை சோத்து ஏழாநாள மேற்படி எண்ணைவைத் தேத்து ஸநானஞ்செய்து புளிகூட்டவும்

பச்சைக்கொடிவேலி வோப்பட்டைபலம்-அ, தோலநீக்கிய வெள னைப்பூண்டுபலம்-அ, அரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணையிறபோட்டு ஒரு படி பொடுதலைச்சாறு கூட்டிடுக்காய்ச்சி வெள்ளைப்பூண்டு பொன னிறமாய வருகிற சமயத்திலிறக்கி வேலை ஒன்றுக்கொரு காண்டி எண்ணையும் ஒருகாண்டி கடுகுமாய்ச்சாப்பிட்டு உப்பு புளிதள்ளி பத் தியமாயிருக்கத்தீரும்

கொடிவேலி மாவிலிவகு தலைச்சருளி இவைகளின்லைச்சாறு நல்லெண்ணைவகைக்குபடி-உ, மேற்படி வோப்பட்டைகள் மூன்றம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு, மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு பூக்ககாய கடுகு ஓராகணி என தூரியஞ்சா கடுகுசீரகம் கைக்கு விராகனிடை-ச,

அரைத்துப்போட்டுக் கலந்துகாய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாள் சரப்பிட்டு ஆறுநாளவரை உப்பு புளிதாளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வாராக அரையாப்பு கண்டமலேதீரும்

பொருகலை சுமூலப் பூவரசம் படடை - - கைக்குப்பலட்கால், விசி தமனம்போலரைத்து அரைக்காமபடி காடிநீரிற் றரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாட்காலமே சரப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்பிலலாடல் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும் மதுபந்தியம் மூன்றுநாளிருந்து எட்டாந் ள தலைக்குத் தண்ணீர்விட்டு உப்புவுறுத்துக் கூட்ட அரையாப்பு கிரந்தி ராபடன பரங்கிப்புனதீரு ருருராத வரை கரப்பன் டதாராதத - நீகதவும்

சங்குசங்குகுப்பி கருகொச்சி சுடுவாத்தி வெள்ளறுஞ்சினி கிரந்திராபடி பூவரசம் படடை - - எளிதோமுளரி இவைவளையி டுத்துப் பிழிந்தகாறு விளக்கெண்ணை உரைக்குபடி-3, ஒன்றுபுகுந்து ஒரு நாள்ரவியிலவைத்து அதில் பரங்கிப்பாட்டை கருஞ்சீரகம் காரிகால் ரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள வசம்பு பூண்டு வகைக்கு சீராகணிடை-10, அரைத்துப்போட்டு மெழுதப்பட்ட காய்ச்சிவடித்து வெண் ணை மிறகு அரைக்க மாடிவீதம் மூன்றுநாளுண்டு ஆறுநாள் வரை உப்பு புளி தாளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர் வாராகக் கிரந்தி அரைய ப்புமுதலான மேகப்பிணிகள் தீரு

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குள்ளிப்பு

விவகம் மிருதாசிககி ரசகாப்பூரம் வெள்ளைக்குகவிலிய - கடுக காய மகாசுகநாம மாசுக்கட்டி தானறிக்காய இவைகளை ராசிஷையாய் பொடித்து ஆவினவெண்ணையாலரைத்துத் தண்ணீரில் ஒருநாள் மிதக்கவிடாட்டு மறுநாளெடுத்து ரணங்களிற்போடத்தீரும்.

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குத் துவாச்சிலே

ஒதி இலாதைநாவல் கருவிலை அதிதி இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலடி-10, துத்தம் துருசு கடுக்காய காசுக்கட்டி வெள்ளைக் குகவிலிய சீனகாரம் வகைக்குப்பலடி-கால், இவைகளின்பட்டை களைச்சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு மூன்றுநாளுநவைத்துக் காய்ச்சி அரைப்படியாய் வறறவைத்துப்பிழிந்து வடிக்கடி மறற் சரக்குகளைப்போடித்துப்போட்டு ஐ து எலுமிச்சம்பழச் சாறுபிழிந்து ஓயாமறகினடி குழப்புபத்தலை சிலையில் நனைத்துத் ததிகொண்டு கிறுதுணடுகளாய் வெட்டி ரணங்களிற்போட ஆயும்.

பவுத்திரத்திறசொல்லிய வல்லாதிகளுவ கிரந்திரோயிறசொல்லிய எண்ணெயுளம் இரத்தோகத்திறகு உபயோகமுள்ளது.

அரையாப்பு ரோகப்படலம் முற்றற்று.

சூலைரோகப் படலம்.

—o—o—o—

அதாவது குணமத்தைப்பற்றி பகவதிலாவில் அவ்வாறு தனக்கு
லால் சூலைரோகப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது

சூலைதினெட்டின குணம்.

உடல கனத்தது திமிராய விடுவிறுத்தது பிடரியையுட பாதத்
தையும்பற்றி பிசித்தது கைகால் விரல்கள் மொளிமுதலான பொரு
துக்கள் வீணிக்கடுதலானதது நடக்கவொட்டாமல் முடங்கி மலஞ்சிக
கும் குளிரகாலத்தில் அதிகரிக்கும் இதை வாதசூலை பெயனறும் பிட
ரிகழுத்தது மூட்டு முள்ளத்தண்டு நெஞ்சு விலாபிடி துடை இவை
கள் உளைந்து குத்திவலித்தது காலையில் வயிறு கடற்றி கர்ப்பாவிரை
நதால் வாதவாயுச சூலைபெயனறும், உடல் புண்போலுளைந்து கைகால்
விரல்கள் வீண்த திமிராய விடுவிறுத்தது மெயவியாதது குளிரந்து
முகம் தலை வெதுமபி ஐயமுட பித்தமும் மீறியோடினால் வாதநீச
சூலைபெயன்றும் நரம்புலழி நீசசென்று உடலிற்பாயந்து அசைவுகள்
வீண்கி வலித்தால் வாதசரோணிதச சூலைபெயன்றும், 'கைகால்பெருந்
துகள்ளிற் சாடுகட்டி மேனியெல்லாக் தடித்தது புண்ணுனால் வாதபி
த்சு சூலைபெயன்றும் கைகால் மூட்டுகளில் மோதுகட்டி மேனிவீண
கி அபாந்து நரம்புதோன்றி நயுக்குமுறி செவிமருதித்து சலவைகண்
டால் சன்னிவாதச சூலைபெயன்றும் உடம்பு ஊஷணத்தால் வடண்டு
கடுதது அசநீயாய நடுங்கித் தலைவலித்தது வாயகசந்து கண்முகது நீ
மஞ்சுணித்து கைகால் பொறுத்ததுசுள் உளைந்து விடுவிறுத்தது மோ
துகட்டினால் பித்தசூலைபெயன்றும் சூலைபெயன்றும், கைகால் நெஞ்சு
இவைகளிற் குத்திநெஞ்சு உடலுடு இருமிக் கப்பங்கட்டினால் ஜயசூலை
பெயன்றும், பித்தத்தில் அக்கினி அதிகரித்து நீதநாரையால் சுக்கி
லம் சீழ் இரத்த சதைப்போலாகித் தைத்ததில் குத்தலும் வலியும்
கைகால் மொளிகளில் வீக்கங்கண்டால் சுக்கிலப்பிரமேகமென்றும்.

கிரந்தநீராயால் கைகால்மொளிபொருத்துக்களில் நீர்க்கட்டி வீ
ணிக்கடுததுக கரடிகட்டிவெடுதது சீயும் சலமும் வடிந்து இதிரிய
முறிந்து நீர்க்குத்திறங்கினால் கிரந்திச சூலைசென்றும்

மொளிமுதலான அசைவுஸ்தானங்கள் வீங்கிவெடித்தது நொந்து புலலாந்றி தேகமவற்றினால் மாகஞ்சசூலைபென்றும்.

புறங்காலில் றின்வண்டுகி வீங்கி பொறுத்ததுக்கள் உளைந்து குத்தி வாயிற் கொப்பிளம்போல திரண்டு உடைந்தால் நீசசூலை பென்றும்

கிரந்திரோயால் விஷநீராய்புவழி தேகத்திற்பரவி அக்கினி போலொரிதலும் குத்தலுங்கண்டு விரலமுதலான அவயவங்கள் வீங்கி மொளிகளில் மோதுகட்டி வெடித்தது எலும்புகளதெறிந்து விழுந்தால் விஷநீச சூலைபென்றும்

முழங்கால் முழங்கை முதலான மூட்டுகளில் மோதுகட்டிக் குத்தி உளைந்து கடுத்துவெடித்தது எலும்புதெறித்தது விழுந்து கைகால் மூட்டுகித் தாதுகெட்டால் எலும்புச சூலைபென்றும்.

இருவிழி உதகி நாவு பலகறுத்து தேகமவீங்கி பொருத்ததுக்கள் உளைந்து நொந்து மோதுகட்டினால் விஷபித்த சூலைபென்றும்.

வாயிறும் தடையும் வீங்கி பொறுத்ததுக்களிற குத்தெடுத்ததுக கிறிகிறுத்து கண் முகம் நீர் மலம் கறுத்தாலும் அலலது மஞ்சணித தாலும் பித்தபாணசெ சூலைபென்றும்

தேகமவற்றி நரம்பெல்லாந் தோன்றி வாயுமிகுத்தது நெஞ்சிற குத்தி சுரம் மாறாமலடித்துக் கைகால் கனத்துமொளிகளிற கரடுகட்டி இருமலொடுத்தால் பாணசெசூலை பென்றும்

உடம்பில் ஒருபக்கம் வீங்கி உளைந்து கடுப்பெடுத்தது சண்டைவ னுத்தது தாகமிகுத்து சோம்பலும் பெருமூச்சு முண்டானால் விஷநீரான நீச சூலைபென்றும்

தேகமிகக்கொதித்துப் பாவைபோலவற்றி நகரென்றிற் குத்த தெடுத்தி புகழி மயக்கமாகிப் பொருத்ததுக்கள் கரடுகட்டினால் அஸ்திகா சூலைபென்றும்.

தேகத்திற சுரமி குத்து காலகைலுயரது குறுக்கிலும் மொளிகளிலும் குத்தலுண்டுகி விரற்களெல்லாம் விறுவிறுத்து வலித்தால் சுர சூலைபென்றும்

சுரம் தலைபிடி தேகத்தில் வீக்கம்பலயீனமுண்டுகி மொளி ள வீங்கி மோதுகட்டினால் சுரமுறு சூலைபென்றும்

அண்டத்தில் வாயு பொருமி வலியெடுத்தால் அண்டவாயு வென்றும்.

தேகாவரணம் வெளுத்தது திமிரேறி வீங்கி உடைந்துபோனது பொருத்தகருவியை நோதுகூட மலஞ்சிறுத்தது தூக்கம் அசதி ஆயாசம்கண்டால் மூலபாண்டிச சூலைபென்றும்

மூலம் வயிறு முதுகு அரைதுடை புறமேலுக்கத்து அபாந்து விறுவிருத்து அரைவுள்ளி போதுடனும் வயிப்பாண்டிச சூலை பென்றும்

குலுக்குபிடர் நொந்து சுரங்கையதது ஒருபக்கத்து விரையில வாயிறையகிழைமல நோக்கியேறினால் அநாட்சதலை பக்கசகூலைபென்றும் அக்காவாய்ச சூலைபென்றும் சொல்லப்படருக்கின்றன

வாதசூலை கைகாலமுடகரு வீக்கம் பெறு உரையிறது

புரையோலம்-சம், சரகமேவாபலம்-உம், புரையோலம் சரகமாவ தண்ணீர்பிட்டு ஆவிபோகாமல் மெழுகுமூலம் சிவமனசெயது இரண்டுசாயம் எரித்துக்கறணியாயவற்ற வைக்கெண்ணி வேளை பொனறுக்கு எலப்பவீதம் ஏழநாளும் எவ்வதீரு

பாங்கிபட்டை புணலிததனம் வணக்கப்பலம்-சம் வீழிவோ தூதுவேளை மூலம் வணக்கப்பலம்-உம், பெருவேலியோ பலம்-உம், சகர வோபலம்-உம், நுகரி பாண்டத்திற்போட்டு முனபோல கியா முஞ்செயது சாப்பிட்டுவாத தீரு

பாங்கிபட்டை பலம்-சம், நிலவாம்பலம்-நீ ககருபலம்-சம், இயத்ததுள்ளசெயது வேளைஒன்றுக்கு அரைபாலததான படிதகண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து பதினாறுவேளை சாப்பிடத்தீரு

சுழற்சி இலுப்பை கைபாந்தகரை நொழி நீர்முள்ளி இவைகளினகொழந்த வணக்க ஒருபடிவித்தஞ்சிகைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாயத காய்ச்சி வடித்து அதில் மிளகு சுக்கு மஞ்சள் பூண்டு வணக்க-க, வீத அரைத்துப்போட்டு அரைக்காற்படியாய வற்றவைத்து இரத்தப்படி ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரு

பாங்கிபட்டைபலம்-அ, திரிகடுகுவசரபு கிப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி கொஞ்செவியம் அரத்தைவெள்ளுறுது கொம்பேவிமிளகாணை அக கொஞ்ச சவகுநிலவேரபு இவைகளின் மூலப்பட்டை வணக்கப்பலம்-சம் இவைகளேச சூரணித்து கருங்கோழி வயிற்றினைவத்து கைதன் ஒருபாட்டதில் சதுரகள்ளினை இயத்தப்போட்டு தண்ணீர்பிட்டு வெந்நீர் அகினீரல் நீர் பிழைபைந்துமூடி வெந்நீர் பன்னைத்து எலுப்பைநீக்கி யடித்துவாகதி சூரணித்து திரிகடுகப்பிரகாணத்தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது புளிபுசையிலை காய்நீர்தாரத்தம், நீக்கி கொழிகுறி துவாரப்பருப்பு துளையாய முறைத்தண்ணீர்சோத்து ஒருபட்டையாப்பிட்டு சூலை அம சிவந்திவாத உதிக்கட்டு முடிமுனை நடவவவி தீரு

பாங்கிபபட்டைபலம்-யி, சீரகம்பலம்-க, கொடிவேலி மிளகா
ணைசகரு சிவனீவரபு அசுவகெந்தி இவைகளின் வேப்பபட்டை
வெள்ளறுகு மலலிகோஷ்டம் அகிமதரம் சிறுதெக்கு வாய்விளங்கம்
மாமஞ்சள வெட்பாலைபரிசி கிராடபு சாதிகராய சாதிப்பத்திரி லவவ
கப்பட்டை திப்பிலி மிளகு சுக்குசெவியம் திரிபலை ஏலம் முந்திரிப
பழம் பேரிச்சம்பழம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க, இடித்துப்
போட்டு ஒருசட்டியினில ஒருபடி ஆவினபாலும் ஒருபடி தண்ணீ
ருமவிட்டு வேடுகட்டி அதினமேற சூரணத்தை தூவிக்கிணடி ருடா
றினபின்பு ஒருபடி தேனவிட்டு மிசமிதது வைத்தாகுகொண்டு வே
ளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாகது பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவா வாத
சூலை உடம்புக்கவிப்பு பித்தமேகப் தாதுநஷ்டம் தீரும் காதுபுஷ்டி
யுண்டாகும் தேசம் பொன்போலாகும்மிறுமிமொல்லாஞ் செத்துவிழும்

சிவனவேம்பு சுகமவோ சித்சிரமூலம் வெள்ளறுகு அசுவகெ
ந்திசுககருப்பி பிரப்பங்கிழங்கு பூவாச ரசகப்பாலைபட்டை வகைக்கு
பலம்-க, வாய்விளங்கம் சுக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க
வாய்விளங்கம் சுக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-உ, இவைகளை
யிடித்து தாளசெய்து ஆறுபங்கிட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருபங்குதூளை
ஒருபடிஜலத்திற்போட்டு கார்பலம் பாங்கிபட்டை தூதலை ஒரு
தூணியிலமுடிந்துபோட்டு அரைக்கார்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்க
வும் இரதப்படி கூ-வேளை கொடுக்கச் சகலஞ்ஞையுநதீரும் பத்தியம்
நோக்கஞ்சி தவிர மற்றொன்றாகாது

ஆவினநெய்படி க-ல ஒருபடி சேங்கொட்டையை வெட்டிப்போ
ட்டு காய்ச்சிக்கொந்த பத்ததிலிறக்கி முகஞ்ரணடி அமுககறாக கிழங்கு
சுந்தம்வேர் கொடிவேலிவோ இவைகளின்சூரணம் பலம்-உ, கோது
மைமாவு படி கால சிறுக்கதுவிக்கிணடி வேளைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்
காய்ப் பிரமாணம் பத்தநாள சாப்பிடத்தீரும்

சுத்திசெய்த நூறு சேங்கொட்டையைச் சட்டியிலிட்டு வறுத்து
வெடித்தபின்பு கலலூரலிற்போட்டு பொரித்த எள்ளுபடி-க, மாலிலிங்
கப்பட்டையை யிடித்து வடிகட்டின சூரணம்படி-க, கொப்பரைத்
தேங்காய்-உ, கருப்புக்கட்டி-க, இவைகளை கூடபோட்டு இடித்து எ
லுமிச்சங்காயப்பிரமாணம் உண்டாசெய்து வேளைஒன்றுக்கு தேய்த
துள்ளநாளுஞ்செய்துவரவும்

அரைக்கார்படி ஆவின நெய்யில் சுத்திசெய்த அரைப்பலம்
போகொட்டையாய் இரண்டாய் நறுக்கிபோட்டு காய்ச்சிவடித்து அ
தினுடன் நாலுபலம் வெல்லத்தைப்போட்டு காய்ச்சி நன்றாய்க்கொந்த
பின்பு இறக்கி அதில் திரிசுக்கு மலலி தேவதாரம் சித்திர மூலப்பட்
டைவகைக்குப்பலம்அரை ரசகெந்தகம் ரசகாப்பூரவகைக்கு விராக

னிடை-நூ ஒமம் விராகனிடை-உ இவைகளை பொடித்து வடிகட்டின தூளைத் தூவிக் கண்டிகொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைபாகுது பிரமாணம் புளி புக்ககரப்பன பதார்த்தமரீகை ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

பாங்கிப்படடைபலம்-ச, சிவனவேம்பு அசமதாகம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை வகைக்குபலம்-ச, நற்சீரகம் மல்லிகாந்தம் திப்பிலி குறுசாணிஓம் வகைக்குபலம்-உ, சாதிககாய சாதிபத்திரி கிராமபு வகைக்குபலம்-கால, சித்திராமூலம், மிளகாளை வேப்பபட்டை வெள்ளுறுகு செங்ககதாரிபட்டை வகைக்கு பலம்-அரைக்கால ரசுந்ரூரமவிராகனிடை-நூ இவைகளையிடித்துவடிகட்டினலசாராயம் விடப்பிசைத்து நுங்கோழியிறறுக்குளவைத்து தைத்து ஒருபாணியில் சிவனவேம்பு யிடித்துப் போட்டு சாராயமும் தண்ணீருங்கலத்துவிட்டுவாயிலமெல்லிய துணியால் வேடுகட்டி அதினமேல் கோழியைவைத்துச் சட்டிமுடி சந்துவாயில் சீலைமணசெய்து சிறுதீயாயெரித்துக் கோழிவெந்தபினைபெடுத்து எலுப்புரீக்கி யல்த்தியிடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாகுதுசாமாணம் தேனிலமத்தித்து ஏழுநாள் பத்தியாய்ச சாப்பிடசகல சூலைமுடக்குத் தீரும்

பாங்கிப்படடை திரிகடுகு திப்பிலி மூலம் வகைக்குபலம்-ரு, வாய்விளங்குகிராகதி சாதிககாய சீரகம் வகைக்குபலம்-கால, சாதிபத்திரி கோரோசனை வகைக்குபலம்-அரைக்கால ஒமம்பலம்-க, சித்திராமூலம் சங்கு நிலாவரை இவைகளின் வேப்பபட்டை வெள்ளுறுகு வகைக்குபலம்-உ, இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒருபாண்டத்தில் இருபது பலம் சதுரக்களளியை யிடித்துப்போட்டுத் தண்ணீர்விட்டு வாயிலசீலையால் வேடுகட்டி அதினமேற் சூரணத்தைவைத்து மேறசட்டிமுடிசீலைமணசெய்து முததீயும் முனறுசாமெரித்து ஆறவிட்டுச் சூரணதையுலாததி திரிகடிப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் உப்புபுளி ரீக்கிச்சாப்பிட்டுவரத் தீரும் முததி என்பது தீபாககினி சமலாசகினி சடாககினி என்பதாம்

சேங்கோட்டை அழிஞ்சிகுகொட்டை பூவந்திகொட்டை எட்டிக் கொட்டை வேப்பப்பிண்ணாக்கு சிவனவேம்பு இவையெல்லாம் கள்ளிச்சாற்றில் ஒருநாளுநனைத்துலாததி குழித்தயிலிறக்கி பாங்கிபட்டைபலம்-உரு, திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கு அசமதாகம் குறுசாணி ஒமம் அரத்தைவகைக்குபலம் ரு, சித்திராமூலம் சாதிககாய சாதிபத்திரி கிராமபு வகைக்குபலம்-கால, இடித்துச் சூரணித்து முன்போற் போட்ட வித்துலாததி திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிட்டைத் தயிலமவைத்து கஉ-நாள் பத்தியாய்ச சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

நாலுபலம் பாங்கிப்படடைச் சூரணத்தை நாலுறுதபாசங்கக குப்பிச்சாற்றில் விரவியுலாததி ஒருசட்டியில் ரசம் கெந்தகம் குக்கிஷு

சாதிவிவகட ரச நனா வகைகளுவிடாகுனிடை-நட, பொடித்துபோ
டமுசுடமயாயைச் சிலைபாவநீர் ிட்டம் அருண்மேற சூணத்தைவை
தது ரொசுடடி முடிசுதுயாபிலை மனையது அரைச்சாடமெரித்து
ஆற்றிசுசூரணை கையெடுத்து நிரைபிரமாணத்தில் சேறபடி கபி
லம் காசுதுணை வசது நேகனவிட்டு மகதித்து பததுநாள்கொள்ளத
தீரும.

பாராகிபட்டை திரி நு ஏன் அவாகா லவங்கப்பதிரி ரா
திகைய சாதிப்பாதி ரிசார நறசீசகம் காநஞ்சீசநம் சோடிவேலி
லோபாட்டை மெறம் கைகை சூறுபாணிஓடம் கையாடககை ஆ
யிலியபட்டை வகை சரல் -நு, சாறபூர பலா -ச, பொடித்து
வடிசுடடி பாலிபிட்டரிசுதுலாகுகி ஒருபடி ஆவினெயயில் ஸூதுப
லம் சாரகணா பட்டை சேயசசி இற ககிசுசூரணை கதை தூவிககண
டிவைத்துசு ரெ காரி வேளைதுணைககு 2-பம் தேதர பதகிபாயசசா
பபிட்டுவசா சநா

கைகால முடககுமுதல் ன சூலைபதினெட்டு மேகலுதவ துபபு
சொரிகறுபபு வெள்ளைசூழகை குட்டம் பெருவிய திசா
நதி அரையாபபு படாதாமரை துடைவாழை ரணம்
கணைபாலை விளகப்புறற யோனிப புறறககு

கெகதகை விசாரணிடை-30, சததிசெயத சேகரிகாட்டை வி
சாரணிடை -நட0, இவைகளை சிதைத்து காறடி விளகெண்ணையிற
போட்டுகசாயச சேகநெகாட்டை வெடிசுதும் சமயத்தில் தீயாற்றித்
தழிலத்தைவடிசுது இரண்டு விசாரணிடை சததில் ஒருதுட்டிடை
தழிளமுமதுட்டிடை ஆவினெயயுப விட்டுமததித்து ஆறுபகுசெயது
ஆறுவெளை உளநககுககொடுத்து தழிலமுமசமும மததித்து ரணக
கனிற்போட்டு புளிகுப்பன பதாரத்தமரீக்கி ஆவினபால் நெயவெள
வாட்டி மசமிசா சேரத்து விளகெண்ணைதீயத்து ஸநானகு செவி
துவாத்தீரும

சிவனவேடபு சமுலத்தை நிழலிலுலாதகிச சூரணித்த அதற
குசசமனவாலுளுவையர்ச சேரத்து கெருட கழிமருச்சாறறல டடி
விலலைத்தடம் நிழலிலுலாத்தி அகில ரசசறபூரம் பலா -ச, பொ
டித்து டோட்டுவைத்துசேரணி சிவனவேடபுசமுலம், 0,சநகுலவள
கைகாரணை மிளகணை கைமபு அமுககுறாரு,கசாலி பொடிவேலி
நெசசி சருவகூரை சித்திமுலம் இவைகளினவேபாட்டை தூது
வேளை சமுலம் பாகபாட்டை திரிகடுகு திரி லாதிசாரகோவரிசி
டலதுவா சேரபடி சேகா வச பு இந்தபபு வகைககுபலா உ, இவை
கையெலசாமிடித்துச சூரணித்த அகிலநிருகுகளளி வெள்ளாடுநீர்
சிறுபபேயககுட்டடி சூழமிசச பழா இவைகளின சாறு வகைககுபடி
க விட்டுமுடி முனமுள்ள பூமிசுதுட புனை தெநெந்து நனறய ரவிர்
லுலாத்திவைத்துசேரணி திரிகடிசசூரணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயி
ஓட வைத்துண்ணத்தீரும.

சேனகொட்டை எட்டிக்கொட்டை கொடிவேலிவோ செஞ்சுவை
வோ 111 தசை நிழங்கு கொடிகளளிவோ வாலுளுவையரிசி வகைக
குபலம் - 10, நறுக்கி கொண்டதிற்போட்டுக குளித்தபிலிமறக்கிக கொ
ண்டி பாக்கிப்படடை பல - 12, அழிஞ்சிசெக்கங்குபபி சிவவமைய
விடத்தலை இவை என்னவோபட்டை சன்தூரிபட்டை பூவரசு
பட்டை ஆயினியபட்டை நாராநதை சமுலம் வகைக குபல - 12, 13
காப்பூரம் பல - 3, இவை என்னியிடித்து சூரணஞ்செய்த திரிபுசூர
ணத்தினை தேறபடிதயில விட்டு சத்திக்கு புளி புதை காட்டை பதா
சுதம் நீக்கி மண்டலங்கெ ளளத்திரும வாராநடுரு விடக்கினை
தேய்திவினை என்னு செயதுவாவு

சிவவமைய புசுசூரணம் பலம் - 10, வாலுளுவையரிசிதூளிசுபபத
திரி காரபு எல - அதிசூரம் கோஷ்டம் 10, சிக்காய சாதிபத்திரி
சருஞ்சக்கம் மிளகு கடுக்காய திப்பிலி அதி விடப்பட பாக்கிப்படடை
சிவநாசபூ வாலிளகு வகைக குபலம் - 10, 11, திசுதுசுசூரணித்து
இருவரைசுசூரணத்தையும் ஒன்றாயக்கலந்து திரிகடிசுசூரணித்தில
மேறபடி தயிலப சாசுடை வைத்துணைத்த தீரும தேக்கித்தியாகும்

சுத்திசெய்த சேனகொட்டைபலம் - 10, பொரித்தளாளுபடி-ஒண்
ணைகால கொப்பமைந்தீதங்காய இரண்டுபாக்கிப்படடை சங்கு அழு
கருருசித்து மூலம் மாங்கிலகப்படடை சிவவமைய திப்பிலி ஆனைத்
திப்பிலி சன்தூரிபஞ்சாநருஞ்சக்கம் வாலுளுவையரிசி சூரணாணி
ஓபம் வெற்றிலை - 12, கடுக்காய கோஷ்டம் வகைக குபலம் - 13, 14
காப்பூரம் விசாராநிடை - 10, பனைவெல்லம்பலம் - 10 இவை என்ன மயன
மாயிடித்து வேலைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் காசுடைத்தயிலம்
விட்டு புளிகாப்பன பதாத்ததநீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும.

சங்கு சங்கங்குபபி கொடிவேலி நிலபட்டை அசுவகெந்தி குமிழ்
நீர்க்குமிழ் நெருஞ்சி பூவரசு செக்கத்தாரி இவை என்னவோபட்டை
வகைக குபலம் - 13, திரிகடுகு ஓம் கோஷ்டம் ஆததை இஞ்சிசன்ன
வங்கப்படடை வகைக குபலம் - 12, 13, காக்கிபட்டை பலம் - 10, இவை
களை இடித்து வடிகட்டி ஒருபடி ஆவினெய்யில் சருக்கரைபலம் - 10,
போட்டுக்காசுசியிறக்கி சூரணத்தை துவக்கினை ஆமினபிணதேன
விட்டு பிசைநகுவைத்துக்கொண்டு வேலைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக
கு பிராணத்தில் காசுடைத்தயிலபவைத்துச் சாப்பிட்டுவாத்தீரும

நிலவாசைசிவனவோபு விராலிவகைக்கு சாலதலாம் வீதம் க
டைக்கண்டமாய நறுக்கிவெள்ளாட்டுரீரில ஒரிமவு ஊறவைத்து கவி
யிலுலாத்து ஒருபாண்டத்திலடைத்து குழித்தயிலிமறக்கிகொண்டு
பாக்கிப்படடை பெருங்காயம் காரகோலரிசி அக்கிராகாரம் கன்தூரி
பஞ்சுள வலம் திரிபுலை திப்பிலிவாலிளகு வகைக்குகமுஞ்சு - 10, 11

துப்பு நவாச்சாரம் வெண்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-2, கிராமப்பு கழஞ்சு-2, சாதிக்காய் கழஞ்சு-2, பேயக்குமட்டிக்காய்க், இவைகளையெல்லாம் ஷெ நிரவிட்டரைத்து முற்றினதேன்காய்க்குள் அடைத்துக் காஞ்சினை முளைபடித்து அத்திறதீமல வவண்சுண்ண முர ஆகாசதூள் அரைத்து துணியிலூட்டி மூன்றுசீலைசெய்து குக குடபுட்டம்போட்டு சிறுடை நீக்கிப்பரைத்து உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு நெல்லிக்காய்பிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலமவைத்து ஏழுவேளை சாப்பிட்டு நாலாநாள் ஆவினநெய் நிம்பளண்ணை ஆமண்க கெண்ணை இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச்சலகது காய்ச்சிச் சிசிற்றேயத்துக் சுடதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்து வந்தால் வாய்கெண்டை நீருமை கவுசி மேகவாதம் சூலைதிரு

பாங்கிப்படடை ஆடுதொடாமுலிவோ பிரப்பங்கிழங்கு அகி விடபம் அக்கிரகாரம் புண்ணுக்குப்பூண்டினமூலம் காரகோலரிசி அகிமதுரம் சன்னலவங்கமசோகம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் திரிகடிபிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலம வைத்து அரைமண்டலவகொண்டு ஷெ முக்கூட்டுண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வர அனுப்பாகத்தினால் நேரிட்டஞ்சு சலமேகம் மேகத்தடிப்பு வெளா னைபடாதல் வாதமுடக்கு நடுக்குச்சுண்ணி குட்டம் குரைநோ சாரலை வாய் கெண்டை ரணமுதலியவைகளுந் தீரும்

மேற்படி தயிலத்தில் கெந்தகசெந்தூரம் தங்கசெந்தூரவைத்து மண்டலவகொள்ள நரைதிரைமாறுத் தேக்குசிவந்து மின்னுமேற்படி தயிலவகொள்ளும்போது மிளகுஆவின்பால் நெய் சீனி துவரை பாசிப்பயறு கத்தரிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி முருங்கைப்பிஞ்சு கூட்டிமற்ற பதார்த்தங்களை நீக்கவும்

வெள்ளருகு சிவனவேம்பு சங்கமவோ இவைகளை ஓர்நிறையா யிடித்துச்சூரணஞ்செய்து திரிகடிபிரமாணத்தில் ஒருகாசுடைத்தயிலம் வைத்து ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

பாங்கிப்படடைபலம்-30, சித்திரமூலம் பிரப்பங்கிழங்கு நன்னரி ஆடுதிண்டாபாளை அவுரி வாதமடக்கி கெருட்கிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு கிரிபூண்டு சீனைப்பனைக்கிழங்கு அரத்தை சேங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-2, இவைகளையிடித்துச்சூரணித்து ஒருபாண்டத்தில் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஆவின்பாலும் வகைக்குபடி-3, வீதம்ஒன்றாய்ச்சலத்துவிட்டு வேடுகட்டி அகினமேல் மேற்படி சூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டிமூடி கசீலைசெய்து பாலவற்றுடவரை பிட்டவித்துலாத்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் கட்டிடையலம்விட்டிடுமத்தித்துரச்சாப்பலும் தாளக்கெந்தூரம் இவைகளைவகைக்குப் பண்ணிடை வைத்துண்ணத்தீரும்

அரிதூரம்கெந்தகம் எள்ளுட்டி விரைசேங்கொட்டைசித்திரமூலம் ரசம்கெந்தகம் மஞ்சள் ஓட்டம் மாசக்காய் சாதிக்காய் வசம்பு பூண்டுக்கொள்ளு துருசு துத்தம் இரதுப்பு கோஷ்டம் காரகோலரிசி

வகைக்குப்பலம்-க, அமுககற்ற வேர்ப்பட்டைபலம்-உயி, இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துக் கலவத்திலிட்டு கரிசாலைச்சாறு சிறுசெறுப படைச்சாறுகோழிமுட்டைக் கருவகைக்குப்படி கால விட்டரைத்துச் சிறுசுண்டைக்காய பிரடாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இச்சாபத்தியமாய் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும் பத திப்பிலலை பால நெய்மோர் மிகுதியாய்க்கூட்டி வரவும்

வாதஞ்சூலை சுரோணிதஞ்சூலைக்கு,

சிறுசெறுப்படை கழற்சிவனவேம்பு முருங்கைதாமரை கக்கு வாய்ச்சி நொச்சி இவைகளின் தளிரை ஓர் நிறையாயிடித்துக் காறபடி சாறுபிழிந்து அதில் ரசகாப்பூரம் விராகனிடை உரைத்து ஐந்துநாட்களையிறகொடுத்த மாலையில் வேதுவிட்டுப் பத்தியம் புளிகரப்பன பதாரத்தமரீக்கி நீரகக்குளிகொள்ளவும்

வாதஞ்சூலை நடுக்குச்சனனிகு

துமபை நொச்சிமேனி பொடுத்தலை வீழி வெள்ளுள்ளி இஞ்சமுருங்கைபிரண்டை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணை வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்கலந்து அதில் திரிகடுகு சிறுதேக்கு வசம்பு குக்கில் கெந்தகம் மஞ்சள சடாமாஞ்சில் பாகிப்பட்டை ஒமம் காந்தம் வகைக்கழஞ்சு-ஊ, வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகண்டிவிதம் உளஞ்சுக்குகொடுத்து உடம்பிலுர பூசத்தீரும்.

வாயுச்சூலைக்கு

திரிகடுகு இரதுப்பு ஒமம் காயம் வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளை வெதுப்பி பொடித்து தூளுடன் சிவனவேம்பு சமுல தை நிழலிலுலாத்தி யிடித்து வடிகட்டின சூரணம்படி அரைதலந்து வேளைஒன்றுக்கு திரிகடுப்பிரமாணம் பத்தியமாய் பத்துநாள்தேனிற கொள்ளத்தீரும்

வாயுஞ்சூலை மேகஞ்சூலை கிரந்தி வணிகடிக்கு.

எருக்கப் பூ குப்பைமேனி கெந்தவடம் கம்பம்பொரி இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தை வேளை ஒன்றுக்குத்திரிகடுப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

சூலைக்கடுப்பக்குவீகந்ததிறகு

விலவயிலையையிடித்து அரைக்காறபடி சாறுபிழிந்து பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-க, அரைத்துக்கலக்கிவேளை ஒன்றுக்கு கருநேரமாக ஐந்துநாள்கொள்ளத்தீரும்

வீஷ்பாண்டு மூலபாண்டேச சூலைக்கு

சத்திசெய்த கெந்தகம் காந்தம் அரப்பொடி திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் ஒமம் அத்தித்திப்பலி கடுகு வெள்ளுள்ளி காயம்கிராப்பு

சாதிபதிகிரிபிசுரோரணி சிவகைகேசரமடவகைக்குப்பலம் அரை இவைகளைப்பெரித்தது இவைகளைஒன்றுக்குதிரிசுடிப்பிரமாணம் அரைக காற்படி விலவயிலைசகாற்றில் சய-நாள கொள்ளத்தீரும.

வா பாண்டிச சூலைக்கு அதினைமேறாணுட வெடிசூலைக்கும்

இரு-புதாரிசசெ: பு இவைகளின் அரப பாடி வகைக்குபலம் ௧, இவைகளைத் தனித்தனியே சுத்திசெய்து குமரிசகாற்றில் புடம்ப ததனை வளசாற்றில் புடம்பு முன்று நாவறிபுடைச சாற்றில் புடம்ப முன்றுபுடெடுதக அசில் நெதகமடவாரம் வகைக்குபலம் ௨, இரதம் பழஞ்சமுன்றுகூட்டி எலிபிச பழச சாற்றிலும் முருககிலைச சாற்றிலும் தனித்தனியே அரைத்து புடம்பு புடம்பு போட்டுவைத்துக் கொண்டு ஆவியாவிற சுத்திசெய்து பரங்கிபுடடை கெதகம் வகைக்குபலம் ௨, திரிசுடி திரிபலைசா திககாய சாபத்திரி சன்னலவகைபுடடை கிராபு ஏலம் வகைக்குபலம் ௧௩ இவைகளைச சூணித்துத் திரிகம்ப பிரமாணத்தில மேற்படி செந்தாரம் ஒருவிராகினை வைத்து அரைண்டலவ கொள்ளத்தீரும

பிரகேசச சூலை விவகசசூலைக்கு

பரங்கிபுடடை பலம் ௨, நெதகம் அசுவகெநி வகைக்குபலம் ௨, சித்திரமுலம் போடபுடடை பலம் ௨, இவைகளைச சூணித்து அசுறத்துச சாரம் திரிகடிப்பிரமாணம் சீனியிற கொள்ளப் பிரமேகசசூலை தீரும

இஞ்சிச சாற்றிலிட விவகசசூலை நெஞ்சடைப்பு விஷபாகம் வயிறு துளரிவுதீரும

கொடிவேலி கியாழத்திலிட சூலை பிடிபாணம் விஷபாகம் ௨, துளவி குணம் சேராத்தீரும

வேப்பெண்படி-௨-ல, கொடிவேலிவே ஐந்துசுருளையு வெள்ளைவேலிளா உடை இவைகளின் பிசின் அதிசா வறவகையரிசி சித்திரகதை அபிள காசிகோலரிசி சாதிககாய சபதநீரி சன்னலவகைபுடடை கிராபு ஏலம் வகைக்குபலம் ௧௩, இவைகையலா பாதைபுட போட்டு காசசிவடித்து வேலை ஒன்றுக்கு ஒருசாணடி வித்த உடம்பிறறவ லையிட்டுவரத்தீரும

எலுப்புசூலை வெடிசூலை பரங்கிபுண காரத்திகு

கெதகம் காரம் பெரிக்காய வகைக்குகழஞ்ச-௨, இரதம் சுழஞ்ச ௧, இவைகளைப் பொடித்து சர்ப்புக்கட்டியுடம் சோத்தையத்து அசுறத்து மபுரட்டி ஆறு உண்டையெது வேலைஒன்றுக்கு ஒருஉண்டையிளம் முன்றுசா கொடுத்தவைப்பு புளிப்பு கீகரி விக்கொண்ணை தேய்தா நாளா ஒருபுதுவரத்தீரும

அண்டசூலைக்கு

சிறுமணக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை வகைக்குப்படி கால முருங் கைப்பிசின சுழற்சி சுழலாவரை சங்கு எருக்கம்பழுப்பு மாவிலிங்கு முக்கரைச்சாரணை விளாதசி இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி அரை க்கால ஒன்றாயக்கலந்து அதில் வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு சுகது வசம்பு திப்பிலி வகைக்குக்கழுஞ்ச-உ, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேலை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவிதம் கொள்ளத்தீரும்

சதத்சசாரணைகடுழங்கு சித்திரமூலப்படை வீழிவோபட்டை இந்துப்பு வெள்ளாளி வகைக்குபல r-ச, வெங்காரம்சுழஞ்ச-அ, சுத திசெயது மூளைபோக்கின வாள்மயிராசனி -உ-ரு0, இவைகளை கார படி கொடுக்களனி பாலாலட்டி இரண்டுபடி விளக்கெண்ணையிற போட்டு பதாயக்காய்ச்சிவடித்து ஆளபலமும் வியாதிபலமும் அறிந துகொடுக்க நன்றாய் விரோசனமாகி மேற்படி வியாதிதீரும்

பெருங்காயம் மிளகு வெள்ளாளி சுகது சதத்சசாரணைகடுழங் கு இவைகளை ஓநிறையாய்ச சிதைத்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்தா வது ஒரு சுழற்சிபருப்பு உ ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஷெ கொழுந்துடி அரைத்து ஒருகோழிமுட்டைக் கருவிற்போட்டு பொ றித்தாவது மூன்றுநாளாவேலை கொடுத்து பெரிய முடக்கொத்தா னிலை சுழற்சிக்கொழுந்து உப்பு வசம்பு வெள்ளாளி இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து வதக்கி அண்டத்தில் ஒத்தணஞ்செய்து கட்டத்தீரும்

சரூலைகளுக்கு

வெள்ளையாடி பொடுதலை கையர்ந்தகரை குருந்துமூவிலை மின்னி குப்பைவேணி இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி அரை ஆவினெய வெள்ளாட்டுபால் வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றாயக்கலந்து அதில்அதிமதுரம் வாயவிளக்கமகோஷ்டயகருஞ்சீரகம் நறசீரகம் தேற்றாவினா திரிகடுகு பூண்டு லவங்கப்பத்திரி சாதிப்பத்திரி கிராப்பு பச்சை அசில எட்டி வினாவகைக்குக்கழுஞ்ச-உ, இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒரு கரண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

வாய்சூலை புண்களுக்கு

எட்டுபடி ஆற்றத்தண்ணீரை ஒருபடியாய வறறவைத்து அதில் ஒருபடி பொடுதலைச்சாறு உ நாலுமுற்றின தேவசாயபூவும் போட்டு காச்சி நெய்யைவடித்து ஒருகாசினடவீதம் அந்திசங்கி சாப்பிட்டுவர கருநாகுச்சூலை மேலவாயப்புண் உண்ணாக்கையரிக்குவகிரந்தி பலலீ றையரித்துத் தினனாகிரந்தி நாவரிப்பு புண்தீரும்

பித்தபாணசெ சூலைக்கு

மண்டுர-க0, பொடி கத்தில அமுரி வெள்ளாட்டுரீர் வகைக்கு படி-ச, விட்டு ரக்ஷியிலுரத்தி அரைபலம் அரப்பொடியில் நாவற்பட

டைசசாறுபடி காலவிட்டு ரவியிலுலாத்திபொடித்து கெந்தகம் அறுவ
கையரிசி நற்சீரகம் ஓம் சருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கு சாதிககாய சா
திபத்திரி சன்னலவங்கப்படடை ஏலம் கிராமபு காயம் வெள்ளாளி
நவாச்சாரம் பெரித்த வெண்காரம் வகைக்குபலம் அறாவீத மிடித்
துச சூரணித்து இருவகைச சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரி
கடிபிரமாணம் இஞ்சிசசு-றறில் அரைமண்டலஞ்சாப்பிட்டு கையாந்த
கரைகாயகழற்சி கொடுப்பைவல்லாரை எலுமிச்சமபழம் முதியாகூந
தல் மஞ்சள இவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுபால நல்லெண்ணை வகைக
குபடிகால் ஒருபடிமிளகைபொடித்து தூணிநீரிற்சேர்ப்பு வறற்றவைத்
து வடித்தகியாழம்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து காசசிவடித்து ஸ்நான
ஞ்செய்து வரத்தீரும்

பித்த சூலைக்கு

நல்லெண்ணைபடி கால் சீனிபலம்-உ, போட்டுக்காய்ச்சி அதில
கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை பாககிபட்டை மிளகு வகைக்குபலம்-உ,
இவைகளை ஆவினபாலா லரைத்துபோட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை
யொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சகாயபிரமாணம் முட்கொள்ளத்தீரும்

கபாலசூலையின் குணம்

நெற்றிக்னனக கபாலத்தில் மிருக இடியும் குத்தலும் சக்கக
முடியாத வேதனையுடனாகும்

நிவாததி

அகஸ்தியா குழம்பைத் தூணியிலாட்டி திரித்து வேப்பெண்ணை
யிறறுவைத்துத் தீபிறகொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற்புகைபிடித்து வேப்ப
மம்பட்டைசசாறுபடி-க, ஆவினநெய் நல்லெண்ணை வகைக்குபடி கால்
ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து கிரசிற்பத்தமிட்டு வாரத்திறகூண்டு
முறை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்

சூலைப் புண்ணுக்கு

பாககிபட்டை பலப-அ, கெந்தகம் வடும் அழுககுறுக்கிழங்கு
வகைக்குபலம்-அ, கொடிவேலிவேர்பலம்-அ, இவைகளை எல்லாம் இடித்
துச சூரணித்துக்கொண்டு திரிசம்பிரமாணம் ஆவினநெய்யிற சாப்
பிட்டுவரத்தீரும்

சூலைக்கட்டுவீக்கம் கடுப்பு பிடிப்புகுப பற்ற

கரியபவளம் குங்கிலியம் சாம்பிராணி வெந்தயம் இவைகளை ஓர்
நிறையாய் நொச்சிசசாற்றிலாவது சாணைச்சாற்றிலாவது அரைத்து
கொதிக்கவைத்துப் பூசினாலும் புறறமண சவுட்டுமண வரையலுபடி
கண்தூரிமஞ்சள கருஞ்சீரகம் பூண்டுவசம்பு இவைகளைக் கள்ளிசசு-ற
றிலாவது அரைத்துக்கொதிக்கவைத்து பூசினாலும் ரசம் நோயாளம்

செநதகம் அரிதாரம் சாதிவிவகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் இவைகளை ஜா நிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்து பூசினாலும் மாறும்

காலமொளிகனில நீரிமங்கிககனத்திருந்தால் அதில அடடையை விட்டாவது கீறியாவது நீரைவடித்து மிளகு சுக்குசாதம் மஞ்சள கடுகாய கடுகுபூண்டு இவைகளைப்பரைத்து பூசி இகனடியிற கண்டிருக்கிற தயிலத்தை முழுகிவரமாறும்

மேற்படி வியாதிக்குத் தயிலம்

காட்டுமுருங்கை நொச்சி புங்கு பொன்னுங்காணி செம்புள்ளி இவைகளினிலைச்சாறு ஆவினடால் வகைக்குப்படி-க, நல்லெண்ணை படி-ச, ஒன்றாய்க்கலந்து அதிலநொச்சி வாதமடக்கி மாவிலிங்கு விடத்தலை அசுவகெந்தி செம்புளிச்சி நாயுருவிசுதூக்ககளளிலோ வகைக்குப்பலம்-க0, திரிகடுகு காட்டாததிப்பூ ஏலம் முததக்காசு சிறுதேசகு பஞ்சள செவியம் திரிபலை கொடியேலிலோ வாயவிவகம் சிறுநா கப்பூ சந்தனம் கடுகுரோகணி சூதிககாயவசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சளகிப பிலிமூலம் அகிரமூலம் கருஞ்சீரகம் நற்கீரகம் சாதிப்பத்திரி லவங்கம் மரபஞ்சள நன்னூரிலோ மஞ்சிட்டி மணத்தக்காளிவிவா லவங்கப் பட்டை லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-ச, அரைத்துப்போட்டுக் காயச்சிவடித்து பொருத்துக்களிறுபூசி வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸநானஞ்செய்துவா ஸாலேபாரிசவாதம் விப்புருதி தனுவாதநீரும்

பத்துப்பலம் திருதுகளளிலோ பட்டைபை யரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணையிறபோட்டு காயச்சிவடித்து கைகால் பொருத்துக்களிறு தடவிவைத்து மாலையிற புளியிலைபை வேகவைத்ததண்ணீரை வேது விடசு சூலைடுபுதிரும

வாதமடக்கிச்சாறு குருணி நல்லெண்ணைபடி-க, வெள்ளாட்டு பால் படி-க, சிறுமுட்டியோபல-ச0, இடித்து பதக்கு தண்ணீரிற் போட்டுவற்றவைத்து கியாழப்படி-உ, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில கிரம்பு சாதிக்காய் ஏலம் சாதிப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை அகிரமூலம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ மிளகு அதிவினடையம் வகைக்குப்பலம் கால பொடித்து துவிக் காச்சிவடித்து கைகால்முதலிய பொருத்துக்களிறு பூசி வாரத்திற கிரண்டு முறை ஸநானஞ்செய்துவாசு சகல சூலையுந் தீரும்

சிறுமுட்டி முண்ணைநொச்சி மாவிலிங்கு விலவம் கோரைவாத மடக்கி நன்னூரிலேயு அகில வேகவை அமுக்குற சீந்திலசினனி தேவியா செங்கழுநீர் கொடியேலி இவைகளினமூலம் திரிபலை மிள

கு சந்தனம் வெட்டிவோ விவாமிச்சமவேர் வகைககுபலம்-40 இடித
து இருபதுபடி தண்ணீர் மீட்டிட்டு வறறவைதத கியாழம்படி-5,
வெள்ளாட்டுப்பால நெய் வேப்பெண்ணை நல்லெண்ணை வகைககுபடி
அரை ஒன்றாய்கலந்து அதில் தேர்ஷ்டம் தேவதாரம் அறுவகையரிசி
குக்கிறபட்டை மஞ்ள ஏலக்காய் மடி சாதிககாய சாதிப்பத்திரி சன
னலவனுப்பபட்டை புணு ருசுட்டம் தக்கோலம் சாதகிவேதி கற்பாசி
பச்சைக காப்பூரம் அகிமதுரம் சடாமாஞ்சில வகைககு கழஞ்சு கூ,
வீதம் அரைத்துமீட்டி காய்ச்சிவடித்து முழுகிவாச சூலைக்கட்டு
வீக்க 1 முடக்கு கடுப்பு முதலான சூலை பதினெட்டுதீருட

சூலைகோகப்படலம்-முற்றிறறு

குட்டரோகப் படலம்.

~~~~~

அதாவது பூவிக் சென்னத்தில் பலத்தாலும் காம்பஞ்சம் வித்தது  
குணம் அதிகரிப்பதாலும் வியாதியாலும் மேற்படி குட்டம்-1 கூ-ம்  
அதினுடைய குணங்களும பகருதலாம்

மேற்படி குணம்

பாதகம் காய் உதடு உச்சி அணிவிரல மணிககட்டு இவைவாளில்  
வெண்மையாய தோன்றி படாநது வெண்மையான அசறுண்டாகி  
யுதிரும

அல்லது தேகத்தில் வட்டவட்டமாய வெள்ளைவிழுநது அவைக  
ளின் சுற்றோரத்திதது விரிவாய்படாநது அஃதுண்டாகி யுதிர்நது  
கொண்டிருக்கும் இதை வெண்குட்டமென்றும்

தேகத்தில் செந்நிறமாய வட்டவட்டமாய விழுநது பரிசுமற்றி  
ருக்கும இதை செங்குட்டமென்றும்

முழுகால் மூக்கு இமையினடியிற் பரிசுமறது கருமையாய  
தோன்றிபட்டும் தேகபாதிபந்தமும் தீப்போறகாநது தினவெடுக  
கும் சாம்பற்பொடி போல மிகவுகிரும தாதுவறறு, இதைக் கருங்குட்  
டமென்றும்.

உடல் சிவநது திமிர்தது பரிசுமறறு மூக்கு இமையினடி நாவு  
தடித்து கைகால் மிகி வெ ந்துபுண்ணுகி வெடிநாறும முகமவியாக  
கும் நாசியடைக்கும் காகவழி சீய்யாடும்கவைகெடும இதை பெருவி  
யாதினென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவாததி

சிவனவேட்புவெள்ளெறுகது சங்கு களாததி தழுகாழை புறகு குமிழ் பாவிவிகு காட்டாபணக்கு கழறசுவிசா கிளர் ஆவாரை மிள காணை இவைகளின் வேட்டை வகைககுபலம்-ச, புறகு இலுப்பை புணை வேட்பு அழிஞ்சி எட்டி இவைகளின் வீரை வகைககு பலம்-ரு, இவைகளை குழித்தயிலமிற்ககி பதங்குபலம் எட்டிவீரையை சிறு துண்டுகளாய நறுக்கி அமுரியில் மூன்றுநாளுறவைதது சிறுதீயா பெரிதது வறறவைதது உலாத்தியிடித்தக குரணத்தைபு ஒருபாண டத்தில குறுணிவெள்ளாட்டுபாலவிட்டுச சீகையாலவேடுட்டி அகின் மேல ரு-பலம் ஆடுதீண்டாப பாலேவா குரணத்தை வைதது பிட்ட விததுலாதகினதையு வாறுளுவையரிசி தானறிககாய கடுகாய கரிய சீரகம் சககு காரகோலரிசி வகைககு வீராகுநிடை-ச, நிலவாகைவா அவுரிவா வகைககுபலம்-ரு, இவைகளைபிடித்தது வடுகட்டின குரண தையு ஒன்றாயகல்நது வேளை ஒன்றுககு ஒரு கழருசெடுத்தது அகில ஒரு ணிடை தயிலவைதது ஒரு மண்டலங்கொண்டு சயிலத்தை உட பிற பூசிவகக்குஷ்டம் சஅ-ம வீஷ்ணீ வண்டெடியுந்நிருப

நூறுபலம் சடைசசியேவரை யிடித்தது நாலுமகார தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய வறறவைதது வடித்தது அதில முததககச வாறுளு வையரிசி இத்துப்பு திரிபலை மஞ்சள இஞ்சி தேவநாய மால தேவி சேகங்கொட்டை பாங்கிப்படடை மிளகு கந்தம் அசுவகந்திக கிழங்கு பாவிவிகுபபடை திலலைபபடை கொடிவேலை வேர்பபட டை சோசா செந்தி மஞ்சிட்டி அதிவிடையம் கரிசாலை சேகனகிழங்கு வகைககுசமுஞ்ச-ச, அரைத்துப்போட்டு ரெய்படி-ச பாலாகைக்குப படி-உ, கூடவிட்டுக சாயசசிவடி கது வேளைககு கரண்டிவிதம் மண்டலஞ்சாப்பிட்டுவாக குஷ்டம் சஅ-வாதஞலை குலைப்புணதீரும்,

முற்றின பிராயமாததுப படடைத்ததுள அழிஞ்சிபருப்பு கோ ரைககிழங்கு இவைகளினமாவு வகைககுபடி-உ நீர்முள்ளியீரை கடுக காய தானறிககாய இவைகளினகுரண வகைககுபலம்-உ, இவைகளை மூன்றுபடிசெவவிளரிசி லூறவைததுலாதகி இடித்தது வேளை ஒன்றுக குத திரிகடிப்பிரயாணா சப்பிட்டு வீவடி அழிஞ்சி பாவிவிகு மு ருங்கை பேச்சிமுட்டி பேயசகரை தகையிலலை சிறுமணக்கு புறக முருக்கு ஊமத்தது இவைகளினவிதது திரிபலைவசுப்பு கொடிவேவி தே றறாபபடை பாங்கிப்படடை சேகங்கொட்டை காரகோலரிசி வாறு ளுவையரிசி சிவனவேட்பு கருஞ்சீரம் வெள்ளருடுவெதீ தானறிககி ழங்கு வகைககுபலம் க, விதது குழித்தயிலமிற்ககி அதிலுடனவேப பெண்ணை ஆவினநெய் வகைககு பலம்-ச, விட்டு நீர்வறறககாச்சிடட்டி



பிறப்பி வாரத்திற் கிரண்டுமுறை ஸநானஞ்செய்துவா மண்டலத்திலு  
சுடடைதள்ளிக குஷ்டம் கடி-ம தீரும

நிலாவாகை சிவனவேட்பு வெள்ளறுகு கொச்சி கொடியேவிவோ  
பூவாசம்பட்டை வகைககுபலம்-30 விலம் இடித்தககுழித்தபிலமிற்  
ககிபதில் தாரம ரசம் லிங்கம் கெநதி பொரிசாரம் வகைககாண்டுசுழ  
ஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாசுடைவீதம் தேனில  
ததித்து ஒரு மண்டலவசொள்ள குஷ்டம் சொரிசாவ குதீரும.

எட்டிவிசைபுங்கமவீசை வகைககுபடி-ச, விலவப்பழம்-11 இவை  
களைச சிதைத்து குழித்தபிலமிற்ககி ஒருகாசுடைவீதம் உட்கொள்ள  
குஷ்டநதீரும சிரசிற்பூச பித்த குட்டினால் கலை மயிர உதிரதலமாறும்  
உடம்பிற்பூச சொரிசாநதீரும

புங்கமவீதது படி-அ, அழிஞ்சினித்துபடி-க, முல்லேவ வீசை  
உ, குமரிக்கிழங்குவிசை-அ, இவைகளை குழித்தபிலமிற்ககி ஒருகாசு  
எடைவீதம் சாப்பிட்டு உடம்பிற்பூசிவா கொடி வியாகிளதீரும.

அழிஞ்சொங்கு தானற் புனளை இவைகளின் விதது கடுக்காய  
காசிகாலரிசி மிளகு இவைகளை ஓசிறையாய அமுரிபிவ் இருபதுநா  
ன்றவைததுலாததி குழித்தபிலமிற்ககி ஒருகாசுடைவீதம் வெற்றிலை  
யிலவைத்து ஒருமண்டலஞ் சாப்பிட்டு உடம்பிலும் பூசிவா மேகச  
சொரிபிளவை புறறுரணம் கண்டமாலை வெடிசூலை குலைநாயகுட்டம்  
தலைப்புழுவுவெட்டு விஷக்கடி களதீரும நகரமயிரிறறடவக கறுக்கும்

சுத்திசெய்தாசம் பலம்-க, கெந்திபலம்-க, தார பலம்-உ, பாககி  
பட்டை பலம்-ச, கொடியேவிவோபட்டைபலம்-32, எட்டிவிசைபலம்  
க, சுத்திசெய்துவறுத்து சேங்கோட்டைபலம்-10, இடித்து வேலைஒன  
றுக்கு ஒருசுழஞ்சில மேற்படி தயிலம் பணவிடைவைத்துண்ண கருங்  
குஷ்டம் வெண்குஷ்டம் சூலைகிரந்தி தண்டுபிளவை புண்கள் அரை  
யாப்புமுலக தீரும

பாககிபட்டை சூரணம் பலம்-சு, கொடியேவி சிறுகுறுஞ்சா  
கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த கெந்தகம் நீர்வெட்டி முதது இவைகளின்  
சூரணம் வகைககுபலம்-க, சுத்திசெய்த சேங்கோட்டை-300, காட்டு  
ள்ளாபடி-க, இவையெல்லாம் பயானமாயிடித்து வேளை ஒன்றுக்குத்  
திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெநநீரிற் கொள்ள மண்டலத்தில் குஷ  
டம் கிரந்தி தீரும பத்தியம் சாப்பான பதாரத்தமரீக்கவும.

கருஞ்ஞைவீழி இவைகளின்வேறபட்டை சேந்திசசகரைபிர  
மி சமூலம் சிவனச மூலம் காககோலரிசி இவையெல்லாம் ஓர் சிறை

யாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் மத்தித்து ஒரு மண்டலவகொள்ளாக கருங்குஷ்டம் தேமலசொரிதீரும

கெந்தகவடகம்பலம்-ங, சணம்புவினா திரிகடுகு வாயவிளங்கம் சேங்கோட்டை லவங்கப்பத்திரி சிதாமூலம் வகைககுப்பலம் அரை இடித்து சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வாழைப்பழத்திலாவது சீனியிலாவது கொள்ள குட்டம் குறைநேய குண்டமூலம் தீரும.

அழிஞ்சிலகுனறி வெள்ளெருசு குத்திரமூலம் வெண்பூச காஞ்சிராபூவாச வெண்ணெசசி விலவம் கருஞ்சுரை புங்குமருதோனறி சங்குவேப்பு சதுரக்களளி தேற்ற இவைகளினவோ சிவனவேம்பு சமூலம் அகிலதேவதாரம் சந்தனமவசம்பு இவைகளைத் தனித்தனியே குழித்தயிலிறக்கி படி அரைவீதம் ஒன்றுயக்கலந்து அதில் ரசகாபபூரம் பலம்-ச, பொடித்துப்போட்டு நீர்வற்றக் காய்ச்சி உடம்பிறழ்சு குடைவாதம் வலிப்புத்தீரும

சேங்கோட்டை-ஊ0, எட்டிக்கோட்டை-க00, கோவாளக்கோட்டை-உா, நீர்வெட்டி முததுபடி-உ, வாலுளுவைபரிசி கருஞ்சீரகம் நறசீரகம் மஞ்சள மிளகு கொடிவேலி வோபட்டை வகைககுப்படி-க, கெந்தகம் அரிதாரம் வகைககுப்பலம் அரை இவைகளை குன்றமணி சாறுவிட்டு இடித்து பிலைதட்டி யுலாத்தி குழித்தயிலிறக்கி அதில் சூதம் அரிதாரம் லிங்கம் சவுக்காரம் பெரிகாரம் வகைககு கழஞ்சு-க, பொடித்துப்போட்டு வேளைக்கு ஒருகாசிடவீதம் தேனிலமத்தித்து உளருககுக்கொடுத்து தயிலத்தை உடம்பிறழ்சிவா குஷ்டம் கிரந்தி சூலை அரைப்படி சொறிவண்டு சில வீஷக்கடி தீரும

இரண்டுபடி எட்டிக்கோட்டையை ஊற்றவைத்திடித்து வடிகட்டின சூரணத்தை வெள்ளாள்ளி சோத்திரித்து திருகுகளளி சாற்று லாட்டிக குழித்தயிலிறக்கி அதில் ரசகாபபூரம் பலம்கால பூரோச்சு ண்ணம் விராணிடை-ச, பொடித்துப்போட்டு சிவனவேம்பு வெள்ளாறுசு சமூலம் சங்கமவோ இவைகளை ஓநிறையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப் பிரமாணத்தில் காசிடையிலம் வைத்துண்ணக் குட்ட வாதம் கிரந்திமேகம் சூலை மெயக்கடுப்பினைவு தீரும

செவ்வலரிவேரையுலாத்தி குழித்தயிலிறக்கி வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு துளிவீதம் ண்ணீறிடலந்து மூன்றுநாள கொடுக்க ரணங்கள் நேற்றும குரு திவடிந்துதீரும உப்புள்ளி கீக்கி பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள தலைக்குத் தண்ணீர் யாகக்வும.

வேப்பம்பட்டையை தேறபாணை தள்ளியிடித்த தூளபலம் உயி, பாண்டதகிற்போட்டு பதினாறுபடி காடியில் இருபதுநாளுறவைத்துச் சிலைபால் வேசெட்டி நுகரிகாழி வயிறறில் இரண்டிபலம் அழுகருறுக்கிழங்குச் சூணத்தை அஸ்துத்தைத்து சீவாட்டினமேற கோழியைவைத்துமுடி வேபடமயிறகினுலெரித்து நீர் வறறி வபிண்பு கோழியையுலாத்தி இடிசத்த சூரணத்தையு பத்துபலம் பறவசிப்பட்டைச் சூரணத்தையு கடுகு சுசுது நுஞ்சேரகம் திப்பிலி மும் காரிகோலரிசி மிளகு வகை கருவிலா அரைவீதம் வறுத்து இடித்து வடிகட்டின சூரணசுஷ்யு ஒன்றாக வலுத்து திரிசுடிபிர வணத்தை மேற்படித்திபலம் ஒரு விராசனிடை வைத்து மண்டலங்கொள்ள குட்டம் சூலை கிரந்தி வாடும் வாயு அண்டவாதம் கிருசசவாயுதீரும் புளிகாப்பான பதாரத்தட நீக்கி பதிகெய்கொள்ளவும்

குட்டரோகப்படலம் முற்றற்ற

## உதரரோகப் படலம்.

அதாவது உதரமானது பலவுருவாய நடைபுகளினிருந்த கணம் கெட்டுமாயுதலாகி காடுகட்டி மோதுசனிலதங்கி பாவாசான ரோகங்களை விளைவிக்கிறதாம்

மேற்படி விடாகிபின் குணம்

தேகம் வெளுத்துவற்றி கருண்கள் மங்கித்து வயிறம் பெறுகும் அன்னஞ்செல்லாங் கமலந்தியு இஃதைப் பெருவயிற்றென்று

அக்கினி அகிரித்து நீருண்டாகித் தேகங்கனத்து வயிறறில் வாயுவுஞ் சலமுங்கிராத்து பெருங்கும் இராககாலத்திலவா கலை வவாதைமி சசெய்யும் நெஞ்சுவாண்டு தாகமிசும் ஆயாசம் வேட்டபுடடாகும் இதை மீளாதானென்று

தேகம் வெளுத்துவற்றி மாரிங்கிழ வயிறம் காலும் வீங்கித் தாகித்துப் புளியிலும் பல தின்பண்டங்களிலும் இசசையுண்டானால் நீராய்பலென்று

தேசத்தில அக்கினி அகிப்பட்டு நீரோரத்துக் கண்டவாகா யாவரும் பயப்படுபடி வீக்கங் காடால் பிறரோடுகைவையென்று

சுரமவாயு அகிகரித்துக் காயாவற்றிக் கணலேபோல வெதுமி வயிறற்ற சுட்டியுண்டாகி இடது புறத்திற்புரண்டு ஈரலைமுட்ட உசரம் பொருடி சோரவாயகசம் நித்திரைபங்கம் அன்னத்துவெஷங்ககண்டு கைப்பு புளிப்பு மிகவிரும்பினால் வெப்புப் பாவையென்று

நடுவயிற்றிலாவது வலதுபக்கத்திலாவது கட்டிப்போற நிரண்டு நலீரது வயிறாதி வலித்தால் கவுசி யென்றும்

இடதுபக்கத்தில் அதுபோற கண்டால் கெண்டை என்றும் வயிற்றில் ஆமைபோல கட்டியுண்டாகி உடலமுருகி அக்கினி சுவாலையாயிருந்து அன்னஞ்செல்லாகிருந்தால் நீராமையென்றும்

வயிற்றில் ஈரைப்பற்றிக் குழவிபோற்றிரண்டு குறுக்கே கிடந்து புரளும் மேனோக்கி ஏறும் ஒக்காளிகளும் அன்னத்தைள்ளும் உடல் பற்றி பலங்கெடும் பந்தமுறும் புளித தேப்பயிடும இதைப் பிழிகை என்குஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன

### ரிவாததி

சூமட்டிக்காய எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி நொச்சிவெள்ளுள்ளி இவைகளின்காறு வகைக்கு படிக்கால், ஒன்றாய்க்கலந்த அகில சத்தி செய்தகெந்தகம் லவங்கப்பட்டை இரதம் மஞ்சளே காரதம் சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை கிராமபு சாதிவிங்கம் சண்பகப்பூவிரை வெங்காயம் நவாச சாரம் மஞ்சள மரமஞ்சள கோரைக்கிழங்கு நன்னூரி திரிபலை நோவாளம் ஒமம் சீரகம் காட்டுச்சீரகம் தைவேனாவோ அதிமதுரம் அமுககுறா பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-ஃஷ வீதம் பொடித்துபோட்டுக் கிண்டி நீர்வற்றின பத்திலிறக்கிக் கலவத்திட்டு மெழுகுபோல அறைத்து சண்டக்காயபோ லுண்டாசெய்து வேலை ஒன்றுக்கு ஒரு உண்டை வீதம் உப்புபுளிக்கச்ச சாப்பிட மேற்காட்டிய ரோகங்களும் வாயுத்திரட்சியுங்குணமந்திரும் பத்தியம்மபாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும்

சூமட்டிக்காய எலுமிச்சம்பழம் வெள்ளுள்ளி நொச்சி இவைகளின்காறு வகைக்குபடி-க, ஒன்றாய்க் கலந்தகாய்ச்சி ஒருபடியாய் வற்றவைத்துக் கலவத்திட்டு சூதம் விங்கம் பெருங்காயம் இந்துபு ஒமம் வெங்காயம் கடுகு மஞ்சள வெந்தயம் மிளகு காரதம் நோவாளம் வகைக்குக் கிழஞ்சு-ங், வீதம் பொடித்துபோட்டு மெழுகுபோல வைத்து சிமிளில வைத்துக்கொண்டு வேலை ஒன்றுக்கு தூதுளங்காயப் பிரமாணத்தை வெல்லத்திற்பொதிந்த கடு-நாள்கொள்ள உதர நோய்கள் குணம் வாயுவுதிரும்

வெள்ளாட்டுநீர் காராவினரீர் வகைக்குபடி-அ, ஒன்றாய்க்கலந்து அகில நவாசசாரம் கலனுப்பு வகைக்குபலம்-அ, பூநீர் நவாசசாரம் சூடன்குமரிப்பு புககலியுப்பு பனிதாங்கி மூலியுப்புவகைக்கு பலம்-க,

வெடியுப்பு பலம் ௨, போட்டுக்கறைதது தெளிவிருதது திப்போல்  
எரித்துகாய்ச்சி உப்பானதின்மேரில் விளக்கெண்ணைபடி-௨, பேயக  
குமட்டிச்சாறுபடி செலவிககாய கரிப்பான நிலங்கை எலுமிச்சப்ப  
ழம் இவைகளின்சுறு வகைக்குபடி-௩, கொடிகளாள் திருதுகளளி  
சதுரகள்ளி இலைகளாள் ஏறுக்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨,  
முடக்கொத்தான முசுமுசுககை புரகொன்றை வகைக்குசாறுபடி-௨  
விட்டுச சிவதை கடுக்காய தானறிக்காய வகைக்குபடி-௩, வெள்ள  
ஞள்ளி பலம்-௨, போட்டு பதமாயக்காய்ச்சி தேனவிட்டு பிசைந்து  
வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருபாட்டைபாககுபிராணஞ்  
சாப்பிட்டு வரத்தீரும்

நிலப்பனைகழிவகு நீர்வள்ளிக்கழிவகு நெருஞ்சி சமூலம்தூ  
துளைசமூலம் காணலவோ முறுக்காபூ வெள்ளரிககாய சிறுமுட்டி  
சமூலம் கீழாபயலுவி சமூலம் புனைக்காலியிலை சிறுநீரை சமூலம்  
விளாவிலை விலவயிலை அனைவகளை பாலவிட்டு இடித்துப் பிழிந்தசாறு  
வகைக்கு பதக்கு வாழைக்கழிவகுசுசாறுபடி-௨, ஆவிவெட்டிவோ தா  
மரைவளையம் முல்லைவோ முதக்ககாசி நனவாரிவோ சீருசெவகமுரோ  
வோ இலவங்கம் வலையாதுரம் கோஷ்டப கறகடகச்சிவகி இந்துபு  
லம்ம கச்சகா திப்பிலி சீரகம் திரிபலை கிராமபு சாதிககாய சாதிப்பத  
திரி மஞ்சிடடி பச்சிலைச்சிவடிதது அயச்செந்தூரம் மணரோச்செந்தூ  
ரம் வகைக்கு க-பலவீதம்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி  
வீதம் இருபதுநாள சாப்பிட பாண்டு காமாலைதீரும் சிலேதம்பண்டங்  
களை நீக்கி இச்சாபத்தியம்

அதிகாரத்தின் பேற்றாணும் சேர்கைக்கு

கக்குஆபிவியப்படடை வகைக்குபலம்-௨யி, இடிக்க முசுதுறுணி  
தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றடி வற்றவைத்துவடித்த கஷாயத்து  
டன் தயிர்தண்ணீர்படி-௨, கெய்படி-௨, கூடவிட்டு அதில் பெருங்  
காயம் திரிகடுகு செவிபம் ஓடம் திப்பிலிமுலம் கொடியேவிவோ  
ஆனைத்திப்பிலி நவாச்சாரம் வகைக்கு முஞ்ச ௨, வீதம் அரைத்துப்  
போட்டு காய்ச்சிக்கெய்வைவடித்து வேளைஒன்றுக்கு முக்கமுஞ்சவீதம்  
சாப்பிட்டு வரத்தீரும்

உதாரோகப்படலம் முற்றற்ற

## காமாலைரோகப் படலம்.

அதாவது தேகத்தில் இரத்தம் கெட்டு தசைவெளுத்து ஈரல் கருகி பலவாரான ரோகமடைவனினாககுதலாம்

விருத்தம்

சென்னா முனிவா காமலை ரூட்ச ரூட்ச தானநிந்து  
புண்ணு வியாதி சாகதியமும் பேராகுதிப்புக தனைபறிதல்  
குணனுநேத்திரப் பரிடசைகளுட கூறு ராகநனைப புழந்து  
அன்னேதமும் தானறிய அகாரகார வயித்திய சாரமிதே

மேற்படி வியாதியின் குணம்

தேகம் உருவத்துப் புண்போல நொந்து கணவெளுத்து நவிலா  
ந்து வயிறுபொருமிகாழிந்து நீரமஞ்சள நிறமாயிறங்கி தாகம் மூர்ச  
சை அசுதிகண்டால் காமாலையென்றும் தேகவரணம் முகமரைத்து  
விழிகள் வெளுத்து தாதுகெட்டு பலகஞறந்து நடசகிறிறிகைப்பு  
இளைப்பு ஈர்மலையு அசுதிநிதிகளை அன்னத்துவேஷ மகண்டால்  
வாடகாமாலையென்றும் தேகமுலாந்து கடுத்து வலித்துக் கண வெ  
ளுத்து பசுக்குப் மூலத்தில் அக்கினிமந்தித்து அன்னத்தை ஒழித்து  
கைகாலையந் துபலகெட்டு அயர்ந்துபுறங்கால் கைத்துமலங்கட்டி  
வயிறுபொருமி ஆயாசம் களைப்புடைநூல் எதிராமலை யென்றும்  
தேகம் வரண்டு வெளுத்து முகவசனத்து கைகால் தீப்போற்காந்தி  
செருமலெடுத்து விழ்நீரமஞ்சணித்து அன்னஞ் சையாமல் வயிறு  
பொருமிகழிந்து வானதி கிறுகிறப்பு அசுதிகண்டால் பித்தகாமலை  
யென்றும் தலைமுழுக்கு முகம்விபாத்து உடலநடுங்கி நாகு கண்ணீர்  
வெளுத்து வெள்ளிவிகி இருால் சிசுசெலெடுத்து நித்திரைகெட்டு  
நடக்கில் மேல்மூர்ச இளைப்புக் கண்டால் சில்தம் காமாலையென்றும்  
அக்கினிமந்தித்து அன்னம் ஒழித்துக் கணமலம் நீர மஞ்சளாயிருந்  
தால் மஞ்சட காமாலையென்றும் சொல்லப்படடிருக்கின்றன

நிவர்த்தி

காந்தம் அப்பொடி மிளகு கரிப்பன் சமூலம் வகைக்குபலம்-ந  
இந்த மூன்றுவகையையும் மேற்படி சாறனுவி ண்டு நாள விடாமலாட  
டிக்குறசிககாயிராமணர் உண்டைசொத்து வேலைப்பாறுக்கு ஒருண  
டைவீதம் பனிரெண்டிந் ள நுஞ்சிசாறறில் கொடுத்த மோரும  
அன்னமும் பத்தியம்நொடுத்த அடபால் ஆறுமுறை ஒன்றைவிட  
பொருந் ள மூக்கடடெண்ணை யெத்து ஸ்நானஞ் செய்துவா சகல  
காமலை தீரும் இச்சாபத்தியம்.

காட்டுக கோவைச்சாறு பருத்திக் கொட்டைபால் பசுவினபால் வகைக்குப்படி அரை பாசி பருப்பு பச்சரிசி சுக்கு குறுணிவகைக்குப்படி அரிககால் சாககரைபலம்-நூ, இவைகளெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து இரவில வேகவைத்து நாவிலென்றாய வற்றின் தினீபரில் காலையிற் கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபொழுது கொடுக்க மஞ்சட்காமாலை தீரும் இச்சாபத்தியம்

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஒமம் வாலுஞ்ஞவையரிசி வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி இவைகளின் சூரணம் வகைக்குக் கழஞ்சு-சு, அய்ச்செந்தூரம் கழஞ்சு கஉ, கெந்தக்செந்தூரம் கழஞ்சு சு, கிட்ட செந்தூரம் கழஞ்சு-சஅ, முதக்ககாச சிவனவேப்பு இவைகளின் சூரணம் வகைக்கு உழக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து வேளைஒன்றிற்குத் திரிகடுகுப் பிரமாணம் வெநீரிற் சுஅ-நாட்கொள்ள காமாலைபாண்டு தீரும் வாய்வுபண்டங்களை நீக்கவும்

ஆவினநெய் மோர் கோலம் கொடுக்கள்ளிபால் வகைக்குப்படி முக்கால் திரிகடுகு ஒமம் திரிபலை இந்தப்பு சீரகம் சவுக்காரம் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை சுத்திசெய்த நோவாளப்பருப்பு பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-சு, இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி நெய்யைவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசினடைவீதம் கடுநாள சாப்பிட காமாலைபாண்டு வீக்கம் நீர்க்கோவை உதாரோகந்தீரும் கர்ப்பன பதாரத்தம் நீக்கவும்

கையாந்தகரை துய்பை அமமானபச்சரிசி வகைக்கொருபிடி வீதம் இடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் கஉ-யிளக்க அரைத்துக்கலக்கி அதில் வெள்ளாட்டுபாலாவது ஆவினபாலாவது கார்படிவிட்டுக் கலந்து சீனிபலம்-கடு, கூடபோட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாட்கொடுக்க காமாலைதீரும் சுடுமபத்தியம்

அரப்பொடிசுட்டம்காரதம் திரிபலை திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இத்துப்பு காயம் இவைகளை ஓநிறையாயிடித்து சூரணித்து கரிப்பானசாற்றால் மயன்மாயாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்ணடைவீதம் இஞ்சிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது கடுநாட்கொள்ளப்பாண்டு சோகை காமாலைதீரும் பித்தபதாரத்தம் தள்ளவும்

ஒன்றுமுதல் மூன்றுவரை முட்டையிட்ட கருங்கோழி ஈரலைக் கொழுப்புடன்னெடுத்த ஆவரையிலையை ஒரு சட்டிநிறை அமுசி அதினைமேலாசலைவைத்து மேலும் மேறசட்டியிலுமந்த இலையை அமுக்கி மூடிச்சுந்தவாய் சிலைசெய்து மூன்றுநாழிகை பெய்ததெடுத்த மூன்று துண்டுசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருதுண்டாக மூன்றுவேளை சாப்பிடத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

## கண்டமாலை ரோகப்ப்டலம்.

அகாவது மேகரீரால நரம்பு வழியாய் இரத்தம்கெட்டு கட்டி  
போல திரண்டுருண்டதலாம்

விருத்தம்

செப்பிடுமேகநதானுந் திரண்டுமேபலவாறுக  
கப்பியோரமபைப்பறறிக் கசினதுநீர்திகமாகி  
ஒப்புடன்சிரசைத்தாங்கி யோங்கிதண்டத்தினகீழே  
மெப்புடன் கண்டமாலை யாகவேவிநோந்ததென்னே

மேறபடி வியாதியின்குண்ட

கண்டத்தைச் சூறறி யெரித்துத்தடித்து வெடித்து புண்ணுக்கிச  
சீயகட்டிப் புசையோடும்,

நிவாத்தி

சங்கனகுப்பி செங்கத்தாரி அவிர்சினனி துருத்தி நிலவாகை  
கொடிவேலி பாட்டாபணக்கு இவைகளினவோபபட்டை சிவனவேம்பு  
சமூலம் வெள்ளறுகு மூலம் இவைகளை நிழலிலுலாத்தி இடித்து வடி  
கட்டி சூரணம் வகைக்குபலம்-டு, பரங்கிப்பட்டை பலம்-ஈ, குத்தில  
அசமதாசு கருஞ்சீசு கடைக்குபலம்-சு, வெள்ளுள்ளிபலம்-உ,  
திப்பிலி மிளகுதிப்பிலி மூலம் செவியப் தேசாவரம் கடுகுறோகணி  
வகைக்குபலம்-ஈ, இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்து இருவகை  
சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேலைஒன்றுக்குதிரிகடிப்பிசுமரணம்  
ஒருமண்டலம் காப்பன பதாரத்தம் நீக்கிச் சாப்பிட்டுவா கண்டமாலை  
கிரந்தி காப்பன தீரும்

கெந்தகத்தை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிலும் விலவயிலைச்  
சூறறிலும் வகைக்கு இரண்டுநாள்தனித்தனியே அரைத்துகாயவைத்  
திரண்டுதபாமணலமறையில் புடமடோட்ட கெசுதகம் பலம்-சு, நொசு  
சிக குப்பைமேனி சுழற்சி இரண்டுமுருககை இவைகளின கொழுந்து  
வகைக்கொருபடி வெள்ளறுகு பலம்-உ, பொரியரிசி அரைச்சிடுங்கை  
சுருப் புகட்டி விருகனிடை-ஈ, புளி விருகனிடை-சுத இவைகளின  
சேங்கெட்டையை தயிலம்போக வறுத்துப்போட்டு ஒன்றாயிடித்து  
ஈ-ராட்டுகொடுத்து மறுபத்தியம் ஈ-நாளிருந்து அ-நாள தலைக்குத்தண  
னீர்வாத்து உப்புவறுத்துக்கூட்டவும் வாயவெந்தால் மருத்தப்படடை  
கஷாயம் கொப்பளிக்கவும் கண்டமாலை கன்னப்புற்று வெடிஞ்சுலை சாப்  
பனதீரும்.



சாரொள்ளெண்ணையடி-காலில், சித்திரமூலப் பட்டை பல நூற்றதுபபோட்டு எண்ணை கசாயந்து வந்தாபோக நட-விராடனிடையருப்பு கட்டிவை. கட்டிப்போட்டு மெழுதுபதக்கி விறககவைததுகநெண்ணெய் நட-நாளவரை வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதம் உப்புபுளி தள்ளி பத்தியமாயிருக்க கண்டபாலை அமைப்பதுதீரும

நலலெண்ணை ஆவினபால் வகைக்குபடி-க, வெட்டிவேலி சீவாபட்டை பூண்டு வகைக்குபடி-க, சங்கு நாயுருவி சிறுபூளை இவைகளின் வேறட்டை வகைக்குபலம்-உ, வசப்பு விறுநீரின் -உ, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு ஒருநாள வெய்யலிலாவது மறுகட்டகாச சீவலை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதம் ஏழுநாள உப்புபுளிரீசகசாபபிட்டுவர தீரும

கண்டபாலை முதலான சணகங்குக்குக் களிப்பு

துததம் செந்தகம் சூலை காசகட்டி குருசுக்குவகிலியம் துக்கி மிருதாசிகங்க தாரம் வேட்டாட்டை வெந்தோன்றிநெழுகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நுளளிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி உரைப்பின்பு வேப்பெண்ணைகிடம் களிப்பாகக், அரைத்து புண்ணிறம் விராததீரும

வெள்ளை மாஷாணம் மஞ்சளில் காரீயம் வெந்தோன்றி நெழுகு சூதம் செந்தகம் அரிதாரம் மிருதாசிகங்க துததத்துக் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றாலாட்டி உலட்டிபின்பு வேப்பெண்ணை படி காலில் நரிவிராட்டி பெருத்து பை எட்டி இவைகளின் நீவறட்டை வகைக்குபலம்-உ, வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காசசிகவர்த்து கலவத திட்டு சளிமப்புபோலவைத்து புண்ணிறப்போட ஆறு

செ. சணகங்குக்குத் துவாசசீலை

உதிப்பெருமரம் வேம்பு செங்கத்தாரி பூதாற்பா என இவைகளின் பட்டை தேவதாரம் வகைக்கு பலம்-உ, சருளுசீரம் கண்தாரி மருசள மிளகு பூண்டு வெள்ளைக்குவகிலியம் காசகட்டி வகைக்குபலம்-க, துருசுவகைக்குபலம்-கால, இவைகளை யரைத்துக் காரப்படி நலலெண்ணையிலாவது வேப்பெண்ணையிலாவது போட்டுக் காசசி வடித்து சிலையிலாட்டி சணககளிற போட்டுவராத தீரும

கண்டபாலை விருப்பருதி அணையாப்பு முலைக்குத்து

கட்டிசுருக்கு மேற்கூசி,

ஆவிநெய்யில ப லவகைக்குபடி-உ, தூசக களிப்பால்படி அரை கால் விஷணுகாந்தி வட்டத்திருப்பி கொடிவேலி இவைகளினசாறு வகைக்குபடி-கால வீதம்ரைத்துப்போட்டுக் காசசிகவர்த்து ஒருகாச எ டை உளவுக்குக்கொடுத்து மேலிலுட பூசத்தீரும உப்புபுளிரீசக பத திப்புகொள்ளவும்.

நெல்லியிலைப்ப புண்ணைய பிரமாணம் அரைத்து காறப்படி  
புளித்த தேயிறிகை மூன்று நாலைபில் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைக்காய்க்கண்ணாலைபடை - பை ஒருபாகளவரைத்துளரு  
மைத்தயிரிற பலககி மூன்றுநாள கொள்ளத்தீரும்

சோகைத்பும சங்கு வேர்ப்படையும வகைக்கொரு கொட்டை  
பாகுது பிரமாணம் அரைத்து ஆவினபாலிறகலககிக கொடுக்கத்  
தீரும்

அரப்பொடி சககு கடுகு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி தூமம் வகைக்குப  
பலம்-3 பெருங்காயம்பலம்-5, கடுகையபலம்-10, இந்துப்பு சோகம்  
காந்தம் வகைக்குபபலம் 2 உப்பு உழக்கு இவைகளை பெல்லாடி கரிப  
பாணசுற்றால் மூண்டாள்ளுவரை மெழுஞ்சீயில் டடிக கொட்டைப்பா  
க்குப பிரமாணம் உண்டாடியது வேளைபொன்றுக்கோ ருண்டை  
வீரம் எலுமிச்சம்பழசு சாற்றிற பத தள்ள கொள்ள பாண்டுகள்தீரும்  
பத்திய மோருநானன் முடுகொள்ளத் தீரும்

காமாலைசோகப்படலம் முற்றிறறு

## சோகைரோகப் படலம்.



அதாவது பாண்டுரோகநதிருந்து நீர்செட்டு சோகைவருதலா

விருத்தப

கூறுஞ்சோகை குறிடபையறிந்துமே  
ஆறும்வியாதிகள் அப்பறவாகிட  
ஆறும்பண்டிதர் அனபாநப்போற்றிட  
கோமாமுனி குறிப்பாயுரைத்ததே

வாதைசோகைகுணம்

நீதபல அதைத்து நாவாண்டு விருமஞ்சனித்து நீர் வெதுமப்பி  
பொன்னிறமாபிறங்கி கைகாலேயும்.

பித்தசேகைககுண்ட

மெய்வெளுததுதடிதது தலைமீதிரந்து முடிமவைதது கண வெ  
ளுததலாந்து நெஞ்சம் பதைத்து அடிவயறு கனத்து விடமுடி நாவில  
ருசியும் அற்று நாகு உத்திரஞ்சணித்து இருகாதடைந்து கைகால  
மிக ஓயந்து நீர் வெளுத்திறங்கு

நிவாததி

கீழ்க் காயநெலவி மூன்றுபங்குடி ஈருளளி ஒருபங்குஞ் சோத்து  
மோர்தெளித்துயிடித்து சாறுபிழிந்து காற்படி வீதம் மூன்றுநாட்காலை  
யிலகொடுக்க நன்றாய் பேதிபாகி வீக்கம் வறறும்

ஆவிநீர் வெள்ளாட்டுநீர் கரிப்பானசாறுவகைக்குபடி யறை ஒன  
றாய்லந்து அதில நாட்சென்ற இருப்புச்சிட்டத்தை ஒருமண்டலம்  
உறைவைத்துலாததி பொடித்த தூளும் கட்டும் வெறுப்பி பொடித்தத  
தூளும் ஓர் நிறையாயக்கலந்து வேளை பொனறுக்குத் திரிகடிப் பிர  
மாணம் பத்துநாட்கொள்ளத் தீரும்

அரப்பொடி காதம் வகைக்கு விராகனிடை-க, விக்கம் விராக  
னிடை-நி, இவைகளை நாவற்பட்டைச் சாற்றாலும் எலுமிச்சம்பழச்  
சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி விலலைத்தட்டிக் காயவைத்து ஒரு  
சுற்றறிழைபாட்டு வேடுகட்டி நெற்குழியிலொருமண்டலம் வேளைபொ  
னறுக்கு இரண்டு விராகனிடை வீதம் நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து மி-  
நாள் கரப்பன் பதாரத்தமீக்கி சாப்பிட்டுவர சோக்கைகாமலை தீரும்

இரகம் கெந்தகம் வெங்காரம் இந்துப்பு அரப்பொடி கிப்பிவி  
ரகம் தகரம் கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் மிளகு கடுகு இவைகளை ஓர்  
நிறையாய்க் கையாந்தகரைச் சாற்றாலாட்டித் தேற்றறிசைப் பிரமா  
ணம் உண்டைசெய்து வேளைபொனறுக்கு ஒருண்டைவீதம் இஞ்சி  
சாற்றில் கடு-நாட்கொள்ளத் தீரும்

அரப்பொடி காதம் இருப்புச்சிட்டம் வகைக்குபல -க, இவை  
களைக் கையாந்தகரைச் சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி புனைக்காயப் பிர  
மாணம் உண்டைசெய்து வேளைபொனறுக்கு ஒருண்டைவீதம் காலே  
யில் எருமை மோரிலும் மாலையில் நீர்முளளிக் கியாஷத்திலுங் கொ  
டுக்கத்தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

சோக்கைப்படலம்-முற்றிறறு

காறபடி வேபபெண்ணையில் வலம்புரிகராய கஸ்தூரிமஞ்சள வ  
லம் கருஞ்சீரகம் துருசு துததம் வகைகருககழஞ்சு-உ, மாவிலிவநம்  
கொழுந்த கொடுவேலி வேபபட்டை வகைகருபலம்-க, அரைத்துப்  
போட்டு காச்சி வடித்துப் பூசமாறும் அதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

கண்டமலை ரோகப்படலம் முற்றிறறு

## பிளவைரோகப் படலம்.

அதாவது தசைகளில் பூச்சியுண்டாகி மாமிசத்தைத்தின்று மஞ  
சளரீர் கொள்ளுதலாம்

விருத்தம்

அறைந்தாராயுளவேதமிது அனபாயமாந்தாதானறிய  
நிறைந்தாரபிளவைசேரு விதமநிலையாமரணமவந்தவகை  
திறந்தாவிஷகீதானபாவி தெரிகருமராசகடிகுணம்  
முறைந்தாமுனிவரானவரும் மொழிந்தாமொழிந்தாமொழிந்தாரோ

மேறபடி வியாதியின குணம்

நடுமுதுகின முள்ளந்தண்டினபேரில் மாங்காய் அல்லது தாமரை  
ககாயபோலவீங்கி மூக்கண்ணுண்டாகி புரையோடி வேதனை யதிகரி  
கது மூச்சுவிடாக்குதது குளிரகரம் நாவாட்சி சோபதாபக கண்டால்  
ராஜபிளவையென்றும் மருந்தினாலும் கருவியினாலும் தீராதென்றும்  
முள்ளந்தண்டோரத்தில் உரைபோற்றிசண்டும் பலகண்ணும் புரையு  
முண்டாகித் தவனங்கழிச்சல் கண்டாற பக்கபிளவையென்றும் மா  
டில் தெண்டுபோற்றிசண்டுகண்டால் மாப்புபிளவையென்றுஞ் சொல்  
லப்படடிருக்கின்றன

நிவாததி

நெல்லிவேபபட்டை நிலப்பனைக்கிழங்குநெற்பொறி ஆவரைவே  
பபட்டை இவைகளை ஓநிறையாய் முலைபாலிலரைத்து ஆவின வெ  
ண்ணையால் மத்தித்துப் பூசிவந்தாலும் வீக்கத்தின் விதனமவாங்கும்  
வாக்கிக்கிழங்கை முலைபாலிலரைத்து ஆவினவெண்ணையிலமத்தித்து  
வீக்கத்திற்பூசிவா விதனமவாங்கும் காரம் துருசு பாஷாணம் இவை  
களை ஓநிறையாய வெண்ணையாலரைத்து களிப்படுசெய்து வீக்கத்திற  
பூச உடையும் பின்பு களிப்பைத் துணியிலுடடிப புண்ணிற்பேட்டி

மூன்றாள் தயிலஞ்சோற்றம் வைத்துக்கட்டி காகாரத்தின வெப்பை யாற்றிப்பின்பு வேம்பாட்டமபட்டை-உ, ஆவரைவோபட்டை பட்டை-க; துடரிழலா இவைகளின் வேப்பபட்டை வகைக்குபலமகார இவைகளை பபொடித்து நலவெண்ணையிற போட்டு காய்ச்சிவடித்துப் பக்ஷிற் புண்ணிறபூச இரண்டில் ஆவாரங்கொழுதை வதக்கிவைத்துக் கட்டிவரத் தீரும

ஆவாரை வேப்பபட்டையை அரைத்துப் புண்ணைச்சுற்றி அவா போலவதைத்து சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரியைப் பொடித்துத் தூவிக் கட்டிவைத்திருந்து மலையில் ஆவாரங்கொழுதை ஆவிரீரில் வதக்கிவைத்துக்கட்டிச் சூரிய உதயத்தில் சுடுதண்ணீரால் புண்ணைக் கழுவிவரப் புண்ணாறும்

மலைதாங்கிவோ ஆவாரப்பூக்குருவையரிசி மாஇவைகளை இடித்துப் பிட்டவித்துக்கொடுக்க ரணத்தில் நீக்கச்சிதல வாங்கும்

பொன்னாவரை பலலியைக் கொட்டைப்பாகுப பிரமாண மரை தது புளித்தமோரிடகலக்கிக்கொடுக்க நாவரட்சிதாகநதீரும.

கோவைக்கிழங்கைத் தயிராவிட்டரைத்துக் கட்டினாலும் அல்லது பிளவைக் கொல்லிக்கிழங்கை யரைத்துக் கட்டினாலும் ஆணிவிழ்ந்தது புண்ணாறும்.

பிளவைவோகப்படலம் முற்றற்ற.

## வயிற்று வலிரோகப் படலம்.

அதாவது மலச்சிக்கலாகி மூலத்தின் கனலேறி சூடுகொண்டு குடலமுறுக்குதலாகும் அதில் உற்பத்தி அனைக்கோக மெனப்பட்டு.

விருத்தம்

சொன்னாநதி துடருங்குண்டவகை

மினனாராயுறு வேதமிதுவல்லோ

அன்னேமேகமறையும் வயிற்றுநோய்

பொன்னேமாதா புகலவரைந்தீத

ஒருபிடிபிரண்டையைக் குறுக நற்ககிச்சிதைத்து சுட்டியிற்போட்டுவறுத்து படித்தண்ணீரும் அரைப்படி மோருமவிட்டு திப்பிலி வெள்ளாள்ளி வகைக்கு விராகனிடட்டு, தட்டிப்போட்டு ஒருசிரங்கையாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்,

முருங்கைகழற்சி சிவனவேம்பு முக்கரைச்சாணை கொடிவேலி இவைகளின் வோபபட்டைவெளஞ்ஞளி பெருங்காயமவகைக்கு விராக ஸிடை-உ, இரண்பெடி தண்ணீரிற் போட்டு கார்படியாய வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்கார்படி வீதம் இரண்டுவேளைக் கொள்ளத்தீரும்

ஒரம் கருப்புக்கட்டி இந்துப்பு பூண்டு சுகந்திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-சு, புங்குவேம்பு இவைகளின் கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி நன்றாயவைத்து பாக்களவாயுருட்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் வெந்நீரில்லரைத்துச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

திரிகடுகு ஒரம் சததுபபை வகைக்குப் பலம் கால கடுகுரோகணி வகைக்கு விறுகனிடை ஒன்றை கருக்கின இலுப்பைப் பிண்ணுக்கு கருப்புக்கட்டி வகைக்குப் பலம்-சு, இவைகளை குழம்பு போற கச்சின் கார்படி பிரண்டைச்சாற்றலாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் உண்டாசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

அரைப்படி ஆவின்னெயில ஆறுபலச்சீனியைப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒன்பதுபலம் சுக்குத்தூளைத் தூவிக் கிண்டி மப்பிபோலவரும் போது மறுபடி ஆறுபலச்சீனியைப் போட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

ஒருபடி கோவைக்காயை இரண்டாய்கிரி கார்படி உப்புப் போட்டு உற்றவைத்துப் பததுநாள் சென்றபின்பு அசனத்துடன் சோத்து பொசித்துவா நெடுநாளை வயிற்றுவலி நீங்குப

முருங்கைப்பூ முற்றின் பிரண்டை வகைக்கு ஒருபிடி கொப்பரை தேவகாய்-சு, இவைகளையிடித்துப் பிட்டுவித்துப் பிழிந்து கொடுக்க வயிற்றுவலி தீரும்

ஒருபடி பிரண்டைச்சாற்றைக் கார்படியாய வற்றவைத்து கலவத் திட்டு இலுப்பை மரைப்பைச் சுட்டகரி பலம்-உ, கருப்புக்கட்டி உலர் மரை சுட்டிப் போட்டு மெழுகுபோலவைத்து கழற்காய் போலுண்டை செய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஒருமண்டலம் கொள்ளத் தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

வயிற்றுவலி முதலானதற்கு

கரியுப்பு எருமைமோர் பேயக்குட்டிக் கார்பாறு வகைக்குப் பிடிசு, ஒன்றாய்க்கலந்து இந்துப்பு சவுட்டுப்பு வளயலுப்பு வெடியுப்பு வகைக்கு விராகஸிடை-சு, பொடித்துப் போட்டு கச்சிவைத்துக் கொண்டு உதயத்தில் நீராகாரத்தில் ஒருகாசுடை உப்புப் போட்டு ஒரு மண்டலம் கொள்ள சகலவிதமான கட்டைகள் கெண்டை சோகை பொருமலு வயிற்றுவலி தீரும்.

வயிற்றுவலி அகக்கிரமந்ததிறகு வசசிரவலலிலேகியம்

பிரணடைச்சாறுபடி-ச, இஞ்சிச்சாறுபடி கால ஒன்றாயக்கலந்து ஆறுபலக கருப்புக்கட்டிபைக்கரைத்து பாருசெயது திப்பிலி மிளகு ஒமம் வகைக்குப்பலம்-ச, வெள்ளாளிபலம்-நி, சுககு இரதுயபு கல உபபு வளையுபபு அட்டுபபுவகைக்குப்பலம் அரை பெருங்காயம் விராகனிடை-ச, இவைகளைப்பொடித்துத் தூவிககிணடி நெய தேன விட்டு லேகியஞ்செயது வேளை ஒன்றாககு கொட்டைப்பாக்குப் பிர மாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும

வயிற்றுவலிகுப் பேயக்குமட்டி விரோசனம்

பேயக்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி-ச, நல்லெண்ணைபடி-ச, சீரகம் ஒமம் சுககு கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு இரதுபபு பெருங்காயம் திப்பிலி மலலி சதகுப்பைச்செஞ்சந்தனம் பூலாக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-ச, சுத்கிசெய்த நோவாளப்பருப்புபலம்-சா, இவைகளை யரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசிடை கொடுக்கக் சகல வயிற்றுநோயுந் தீரும.

இரத்த சத்கிக்கு

காற்பலவெந்தயத்தை ஊரப்போட்டு அரைத்து நாலுதேங்காய் பாலிறகலக்கி அதில் கருப்புக்கட்டி விராகனிடை-ச, ஆவினநெய்படி மாகாணி கூட்டிட்டுக்காச்சி நெய்யைவடித்து சாத்ததில்விட்டுமுன்று நாட் சாப்பிடத்தீரும

ஆடாதோடையிலையும்தூ தூளையிலையுமிடித்துப்பிட்டவித்து உழக்குச்சாறுபிழிந்து அதில் கோஷ்டம் திப்பிலி சாமபிழுணி இவை களை வெதுப்பி பொடித்துத்துவி கொடுக்கத் தீரும.

கருங்குங்கிலியத்தை கருப்புக்கட்டியுடன் ஓளவாயப்பொடித்து அதில் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும் நல்லெண்ணையும் ஓர் நிறை யாய்விட்டுக் கம்பிப்பிசினபோல மதகித்து காலையில் ஆறுமணிக்கு முந்திப் போசனத்தினபேரில் மூன்றுநாள கொள்ளத்தீரும

அத்கிப்பட்டை அதினபிஞ்சு தென்னம்பிஞ்சு பருத்திப்பிஞ்சு அரசு ஆவாரை முடக்கொத்தான ஆலவாப்பூலாவிருசி இவைகளின் கொழுந்து வெள்ளேவளாய்பட்டை சுககு மிளகு திப்பிலிமூலம் சன்ன லவங்கப்பட்டை சிறுநாகப்பூ நன்னூரிவோ தண்ணீர்விட்டான கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-நி, வீதமரை தது அரைப்படி ஆவினநெய்யிறபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன் றுக்கு ஒருகாணடிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும.

வாயாலும் முக்காலும் இரத்தம் விழுதலுக்கு

ஆடாதோடையிலேச சாறுத தேனும் வகைக்குபடி காணிவீதம்  
கலந்து நடநாள சாப்பிடத்தீரும்

விலவவேரை யிளைத்தசிவனை ஒரு எலும்பிச்சங்காயப் பிரமாணம்  
அரைத்து ஆவினமோற்றி கலக்கி நடநாள கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காயைவிரைக்கி ஆடாதோடையிலேச சாற்றில் பதினாறு  
தபா ரவியிலுலாததிப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து தானறிகாய்  
பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

விககலுக்கு

ஒருவிளம்பழச்சதைபில் வறுத்ததிப்பிலிப்பொடி அழுககறவே  
ரசுசுட்டகரிவகைக்குக்கழஞ்சு-ச, இந்துப்புக்கழஞ்சு கல இவைகளை  
பால் விட்டரைத்துத் தேனில்மத்தித்துச் சாப்பிடத் தீரும்

திப்பிலி வெந்தியம் நெற்பொரி நெல்லிப்பருப்பு சிறுரத்தை  
இவைகளை ஓநிறையாய் பொடித்துச் சீனிகலந்துமத்தித்து தானறிக  
காயப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

அரைப்படி பருத்தி விரைபை பாலிற காற்பல வெல்லத்  
தைப்போட்டுப் பாருசெய்து திப்பிலி ஏலம் அகிமதுரம் நெற்பொரி  
வகைக்குக்கழஞ்சு-ச, பொடித்துத் தூவிககிண்சு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்  
தேன்காய்ப்பாலப்படி தேனப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்  
காலவிராகனிடை அபினகலந்து கொடுக்கத்தீரும்

தாமரை விரைப்பருப்பை வெந்நீரில்வைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்க  
த்தீரும்

செருப்பைச் சுட்டசாய்பலும் மீள்கைச்சுட்டசாய்பலும் திப்பி  
லிச்சாமபலும் ஓநிறையாய்ப் தேனிமத்தித்து நாவில்தவ நாவில்  
சுர்சாய்பு விககலத்தீரும்

இந்துப்பும் திப்பிலியும் பொடித்துத் தேனிமத்தித்துக் கொடுக்க  
த்தீரும்

சீந்திர கொடியும் நிலவேம்பு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

கலகொம்பு சடாமாஞ்சி திரிகடுகு சிறுதேக்கு பூசணிவித்து  
இவைகளைச்சூரணித்து சருக்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்  
பிடத்தீரும்

கொடிவேலிவோ சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சுக்கு வளையலுப்பு  
இவைகளை ஓநிறையாய்க் கியாழஞ்செய்துண்ணத்தீரும்.



கொடிவேலிவோ பூண்டு சேவகன்பூண்டு ஓநிறையாயக கியா  
முஞ்செயது கொடுக்கத்தீரும் திபிலியும் நெறபொரியு பொடித்து  
தேனில மத்தித்து கொடுக்கத்தீரும் பெழுஞ்சாம்பிராணி ஆவினநெய  
மனோசிலை மயிலிறகு இவைகளை ஒன்றாகக் கட்டித் தீயிற்போட்டுப்  
புகைபோட சாதனைப் பேரிறகாணும் விககலபாறு அமுக்கற்றுவோ  
இவைகளைப்பொடித்துத் துணியிலாடம் ததிரித்து தீயிறகொளுத்தி  
ஆற்றி நச்சிற்புகைப்பிடிக்கத் தீரும் ஆவினநெய முலைப்பால விளக  
கெண்ணை இவைகளை ஓநிறையாயத் தித்துப் பஞ்சிலாட்டி நெஞ்சிற  
போடத்தீரும் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில துணியைநனைத்துத்  
தொண்டைக்குழிமேற்போட மாறும்

சத்திவிச்சலுக்கு.

பாலீவாபண்ட ஏலம் விலாமிச்சமவோ அதிமதுரம் வவகை  
பட்டை விலவவோ சுகு அரத்தை இவைகளை வகைக்குபலம் கால  
வீதப்பிதைத்து ஒருபடிநீரிற் போட்டுக் காற்படியாய வற்றவைத்து  
மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் கிராப்பு சாதிகராய அதிமதுரம் மா  
ளம்பழம் ஏலம் விலவவோ விளாம்பழச்சீந்திறண்டு கசிக்க யஇவை  
களை ஓநிறையாயக கியாமுஞ்செயது தேனவிட்டு வெந்நாரம் பொ  
த்துப்போட்டு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் செவியா சுகு விலா  
மிச்சி ஏலம் அதிமதுரம் கொத்தமல்லி விலவவோ பனாப்பாலேவோ  
இவைகளை ஓநிறையாயச சிதைத்துப்போட்டுக் கியாமுஞ்செயது  
மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்

விலவவோ நெறபொரி சருக்கரை திப்பிலி இவைகளை ஓநிறை  
யாய பொடித்து தேனில மத்தித்து நாள ஒன்றுக்கு மூன்றுவேளை  
கொடுக்கத்தீரும் நெலவிப்பருப்பு நெறபொரி சருக்கரை திப்பிலி மா  
ளம்பழம் ஓநிறையாய பொடித்துத் தேனில மத்தித்து நாளொன்றுக்கு  
மூன்று வேளை கொடுக்கத்தீரும் ஏலம் வவகை முத்தக்காசு தாமரை  
விரைப்பருப்பு தூதுளை சந்தனம் பச்சைக்காப்பூரம் இலக விரை  
நெறபொறி இவைகளை ஓநிறையாய பொடித்து அதற்குநிகா சருக்  
கரை கலந்து திரிகடிபிரமாணம் தேனில மத்தித்துக்கொடுக்க தீரும்  
ஈழபுடம் போட்ட கஞ்சாகலநா சாதகிரவேதி ஓநிறையாய பொடி  
த்து வாது சிலைதமம் மீறிநின்றால் வெல்லத்திலும் பித்தம் மீறிநி  
ன்றால் ஆவினநெய அல்லது இளநீரிற் கொடுக்கத்தீரும்

விலவவோ சிறுமுட்டிவோ சுகு இவைகளை வகைக்கு நாலு  
வீதாசுனிடம் வீதம் தட்டி நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைப்ப

படியாய்வற்றவைத்து செருசம தேனவிட்டு நாள ஒன்றுக்கு முன்று வேளை கொள்ளாதீரும் திப்பிலியும் அகிமதுரமும் ஓநிறையாயச பொடித்து தேனில மத்தித்து தடவத்தீரும் டாதுளாபழச சாற்றில் திப்பிலிப்பொடி சீனிநெற்பொரிதேன இவைகளைக் கலந்துகொள்ளாத தீரும் மயிலிறக்கை சுட்டகரி அகிமதுரம் சீனி திப்பிலி ஓநிறையாயப்பொடித்து தேனிலமத்தித்து கொடுக்கத்தீரும் எலுமிச்சம்பழம் சாற்றில் மிளகைப்பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும் நெற்பொரி பாசிப்பயிறு விலவவோ முன்னையோ ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு இவைகளை ஓநிறையாயச கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுத்தி நிறுத்த

ஒரு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரை விராகனிடையேனையாவது கலந்து முன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும் ஒருஎலுமிச்சம்பழத்தை நாலாயக்கிறி அதில ஏலம் கிராப்பு அகிமதுரம் ஓமம் சீரகம் மலலி அரத்தை அட்டுப்பு தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடையேனையாவது பொடித்து துளையைத்து நூலாறட்டி சுடுசோற்றை யசைத்து அதில் அந்தப்பழத்தைப் பொடித்து தீயிறசுட்டி ஆற்றிக் கவசம் நீக்கி ஓவ வொன்றாயச சாப்பிட்டு வரத்தீரும் நாயுருயிலி பிரண்டைக் கொழுந்து வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரயாணமரைத்து இளவெந நீரிற் கரைத்து முன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு விலவவோ மலலி இவைகளை ஓநிறையாயச சிதைத்துப் படி தண்ணீரிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து முன்றுவேளை கொடுக்கநிற்கும் பருத்திவிசைப்பருப்பு ஏலம் முன்னையோ நெற்பொரி சாககரை வகைக்கு விராகனிடையேனையாவது பொடித்துத் திரி. டித்தேனிற கொள்ளாத தீரும்.

நாவாக்கிற்கு

கறசடக்சிங்கி சிறுதேக்கு திரிகடுகு கடுக்காய தானறிககாய கோஷ்டப் சடாமாஞ்சில இந்துப்பு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரயாண தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது முன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

தாக்கத்திற்கு

வெட்டிலோ அகிமதுரம் சீரகம் சுக்குமலலி விலாமிச்சமவோ சுத்துப்பை கோஷ்டம் இவைகளை ஓநிறையாயச கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்.

விலவகொழுந்து அகிமதுரம் வெட்டிலோ கோஷ்டம் பாலை கொத்துமல்லி பாசிப்பயறு இவைகளை ஓநிறையாயச கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோததமலலி வெட்டிவோ கோஷ்டம் அதிமதூரமநெலவிககாய்  
சந்தனம் சீரகம் நாமரைக்கிழங்கு முததக்காசு அறுகு விலாமிச்சம்  
வோ இவைகளை ஓநிறைபாயக கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்

ஒன்றேகாற்படி ஆற்றமணனை தீயப்போல வறுதது ஒருபிடி அ  
ரசன கொழுந்தைக் குறுக அரிந்து போட்டுக் கருகினதின் பேரில்  
ஓமம் ஒருகழஞ்சு போட்டுப் பொரிந்ததின் பேரில் நாலுபடி ஜலமவிட்  
டுக காயவைத்துக்கொண்டு கொடுத்தவா நாகருட்சை தீரும் இதற்  
கெல்லாம் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லிய தினுச்சுளை பலமவிழுக்காடு  
போட்டுக்கொள்ளவும்

அரோசியத்திற்கு.

பொரித்த சீரகம் பலம்-க, ஏலம்பல மரை இவைகளைக்கியாழஞ்  
செய்து சீனிகலந்த சாப்பிட அரோசியந் தீரும்

வயிற்றுவலி ரோகப்படலம் முற்றிற்று

## சூரணப் படலம்.

அதாவது கற்பவனும் வேர வகைகளால் சூரணஞ் செய்து சாக்  
கரை கலந்து சாப்பிடுவதால் சூரணப்படலமென பொர்பெற்றது

விருத்தம்

கூறுஞ் சூரணங் குறிக்கு முறமைகளே

தேறு மாமுனி தெளிய வெடுத்துமே

ஆற்றம் பண்டிதா கரிய வயித்தியம்

கோறுஞ் சாரசங் கிரகம் தாகுமே

வேறு

சொல்லுவேன சூரணத்தின் வயதுமராக்கு

சுறுக்கமாய் மானிடாக்கறிய வேண்டி

புல்லுவேன வயதுதான் திகளாறி

பூட்டினா லோகத்து மாந்தாக்காக

வெல்லுவேனிது வறிந்து பிணியாளாகு

விருப்பியே வவிழ்தமது கொடுப்பாரானால்

அல்லவே நோயேது கோளா நேது

அப்பனே யிதுவறிந்து செய்துபாரே.

இந்தக்கிரந்தத்தில் கூறியபடி கூ-தினங்களுக்குமேல் சூரணவ களைப் பிரயோகிக்கலாகாது அதனால் பிணிதீராது கூ-மாதத்திற்குட படவே பிரயோகிக்கவேண்டும் பெருமபாலும் சித்தர்கள் கூறிய வண்ணம் பிச்சினறி நடக்கும் வயித்தியருக்கும் நோயாளிக்கும் இப் பாடலை நற்சாட்சியாகக் கூறப்பட்டது இவ்விதிகளை மீறுவதால் பிணி யாளாகு நோய்போகாமல் பண்டிதனபேரில் குற்றம்சாற்றலாயிற்று ஆகையால் இச்செய்கையை பண்டிதன் பெருமபாலும் அறியவேண் டும் இவ்விதம் கிரந்தகாததா தாதபரியம் சொல்லலாயிற்று

ஏலம் அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நிலவேம்பு முததக்காச விலவவோ கோஷ்டம் சந்தனம் வாயவிளங்கம் சடாமாசில் தண்ணீர் விட்டான கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு ஏலம் நன்னூரிவோ முந்திரிப்பழம்பலவங்கம் முடக்கொத்தானவோ நெரிஞ்சி வோ திரிகடுகு தாளிச்சப்பத்திரி நெய்தற்கிழங்குகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாக்கிகாய நெல்லிப்பருப்பு கச்சோலம் காட்சி சீரகம் தக்கோலம் வகைக்குபலம்-2 குங்குமப்பூ கோரோசனை கற்பூரம் வகைக்குபலம் 2, இவைகளைப் பொடித்து அதற்குநிகர சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சத்திஅரோசியம் நெஞ்செரி வி கைகாலவயிறு எரிவு தேகப்படப்படி அஸ்திவெட்டை வாதபித்த பாண்டுநதீரும்

ஏலம் திரிகடுகு அதிமதுரம் சந்தனம் தக்கோலம் சிறுநாகப்பூ கொத்தமல்லி கோஷ்டம் அதிவிடயம் முததக்காச சடாமாஞ்சில் சிறு தேக்கு மஞ்சள் வெட்டிவோ விலாமிச்சுவோ தாமரை வளையம் கூ கைரீர் செங்கழுநீர் கிழங்குநெல்லிவற்றல் பேரிச்சம்பழம் முந்திரிப் பழம் மாமஞ்சள் தாளிச்சப்பத்திரி சீந்திச்சருக்கரை கருங்காவிப் பட்டை வேப்பம்பட்டை சீரகம் அசுவகெந்தி கற்பூரம் சாரணவோ இரதபு நிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளை ஓநிறையாய்ச் சூரணித்து நெய் தேன் சருக்கரையிற்கொள்ள பிரமேதம் முததிரக கிருச்சனம் பாண்டுசோகை காமாலை பழஞ்சூரம் பித்தம் இருமல் பிணிசந்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம்மஞ்சள் அதிமதுரம் திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்தாரத்தை சந்தனத்தூள் சாக்கிகாய சாதிபத்திரி கிறுமபு தகரம் வாலமிஞ்ஞ முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிவற்றல் மலலி நெற்பொரி பருத்திவிசைப்பருப்பு மாதுளைவோ பட்டை விலவவோ சந்தனம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னூரிவோ முத தக்காச சீந்திச்சருக்கரை இவைகளை ஓநிறையாயிடித்துச் சூரணித் து அதற்கு நிகர சீனிகூட்டி வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம்

மாதுளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள நீசெரிவு இரத்தமவிழுதல் தாபசோ  
பம் சத்திபித்தம் தலைநோய அஸ்திசாமவாயு விஷசாம ஈனேஇருமல்  
உபபிசம் நெஞ்செரிவு தீரும

லவுங்கம்பலம்-க, கூரைநீர்பலம்-கூ சுக்குபலம்-கூஉ. வெல்லம்  
பலம்-கூச இவைகளை யிடித்ததுச சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர சீனி  
கலந்து வேளைஒன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணமாகொள்ள பித்தம் வாத்தம்  
வாயு கிரந்திரணம் அரிகிரந்தி மேகணுறல் சொரிசிறங்கு சிலவிஷகடி  
கள் பெருமடாடு எலும்புருக்கிதீரும ஏலம் நறசீரகம் லவங்கம் மாமஞ  
சள விலாமிசுவோ காரகோலரிசி கடுக்காயமுத்தக்காசு நெறபொரி  
சிறுநாகப்பூ பெருங்காயம் ஓநிறையாயச சூரணித்துத் திரிகடிபிர  
மாணம்தேன நெய்யிறக்கொள்ள அரோசியம் வாரதிபொருமல் தீரும

ஏலம் திப்பிலிசிறும்பு சடமாஞ்சில முததக்காசு பேரீத்துவெட்டி  
வோ கொத்தம்லலி சந்தணம் லவுங்கப்படை அதிமதுரம் தாம்  
கைகிழங்கு முந்நீரிப்பழம் செங்கழுநீரகிழங்கு தவாசசொரி சா  
திககாய நெரிஞ்சுவோ முக்குருண்டை கோஷ்டம் அமுக்குறுக்கிழங்  
குநிலப்பனைக்கிழங்கு இலவம்பிசின ஓநிறையாயச சூரணித்துசுமன  
சீனிகலந்து திரிகடிநெய தேனிறக்கொள்ள மேகம்வாரதி அரோசியம்  
தாதுபுஷ்டிவியாவை பித்தம் சோகை மலக்கட்டுததீரும

தாளிசசுப்பத்திரிச சூரணம்

தாளிசசுப்பத்திரிகரமுஞ்ச-சு0, திரிகடுகு திரிபலை சீரகம் சுருஞ்  
சீரகம் ஏலம் சாதிககாய சாதிப்பத்திரி க்றூப்பு சிறுதேசகு அதிமது  
ரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்படை லவுங்கப்பத்திரி செவியம் வாய்விள  
ங்கம் சித்தத்ததை வாலமிளகு ஓடம் குறூசாணி கோஷ்டம் கோரோ  
சனை தேசாவரம் அக்கிராகாரம் கொத்தம்லலி முந்நிரிப்பழம் பேரீச  
சுடப்பழம் கூரைநீர் நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குறுக்கிழங்கு முததக்  
காசு விலாமிசுவோ வெட்டிவோ தூதுவேளை கண்டங்கத்திரிவோ  
நெய்தற்கிழங்கு நெறபொரிவகைக்காழஞ்ச-சு, இவைவாளை ரவியிலுலா  
த்தி யிடித்து வடிக்கடி சீனிகழஞ்சு சு0, கூட்டி வேளை ஒன்றுக்குத்  
திரிகடிபிரமாணம் தேன இஞ்சிசசாறுபாதளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள  
காமாலைசாசம் வாரதி அரோசியம் நெஞ்செரிவு தேகனரிவு குண்டம்  
பித்தவெட்டை தாதுநஷ்டம் புசைச்சலகணமயக்கம் புண்சிறங்குகற்ப  
பண கெந்தத்தாளு சூலைகுட்டம் வாயுதீரும

தாளிசசுப்பத்திரிபலம்-சு0, திரிகடுகுதிரிபலாதி கோஷ்டம் அக்  
றுகாரம் அதித்திப்பிலி சீரகம் கொத்தம்லலி வாய்விளங்கம் க்றூப்பு  
ஏலம் சாதிககாய சாதிப்பத்திரி சடமாஞ்சில சோடப்பு வாலமிளகு  
லவுங்கப்படை வகைக்குப் பலம்-க, இடித்துச சூரணித்து அதற்கு  
சம்மாகி சுருக்கரை கூட்டிக்கொள்ள க்ஷயம் காசம் ஈனே முதலான

அஸ்திசுசாரம் அஸ்திவெடடை தாகம் நெஞ்சுபுண பித்தவெடடை பித்தபாண்டு கிருணி அரோசியம் பொருமல விககல கைகாலெரிவு கந்தல தீரும.

தாளிசுசப்பத்திரி திரிகடுகு கிருபு, ஏலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் முந்திரிபழம் பேரீச்சமபழம் சிறுதேக கு ஓநிறையாய ரூணிதது அதற்குநிகாசீனிகலநது திரிகடிப்பிரமா ணஞ்சாப்பிடவொ பித்தம் தாகம் அரோசியம் தீரும

மேகராசாங்கச ரூணம்

வெட்டிவோ சீரகம் லவங்கப்பட்டை சாதிகராய சாதிப்பத்திரி கிராபு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நிலப்பணைகிழங்கு அரோணுகம் முந்திரிபழம் பேரீச்சமபழம் குங்குமப்பூ கோரோசனை சிறுநாகப்பூ தாமரைவளையம் அதின்று அபசைசகாபபூரம் சந்தனம் திரிகடுகு அதி மதுரம் நெற்பொரி அமுககுறுக்கிழங்கு கற்கடகச்சிங்கி தக்கோலம் குங்குமப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-2, இடித்துசூரணிதது அதற்கு நிகா சீனிகலநது வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின வெண்ணையில் மண்டலங்கொள்ள கைகாலெரிவு எலும்புருக்கி நீர்த தாரை வழிமோபோலிறங்குதல் பிரமியம் நீர்ச்சிறுபு கலலடைப்பு நீர்த்தாரை எரிவு தேகவாட்சி உடசாரம் கூடியம் தீரும

காந்தைச ரூணம்

திரிகடுகு திரிபலை வசம்பு இலுதுப்பு வாலுஞ்ஞவையரிசி கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் ஒமம் ஏலம் மாமஞ்சள திப்பிலிமூலம் சாதிகராய சண்பகப்பூ தாளிசுசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் சாதிப்பத் திரி காரகோலர்சி செவியம் வாயவிளங்கம் ஆணைத்திப்பிலி ஓநிறை யாய வெதுப்பிச ரூணிதது அதற்குநிகா காந்தைசரூணஞ்சோதது வேளைக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினநெய்யில் மத்தித்து ரசடற்பம் வைத்துண்ண கிரந்திசூலை அரையாப்பு பவுத்திரம் மேகணூல் பற்று வெண்ணை படறுதல் சொர்க்காப்பன் வெடிகாப்பன் கண்ணப்புற்று போ னிப்புற்று தொடைவாளை பிளவை எலிகடிதீரும.

திராட்சி ரூணம்.

முந்திரிபழம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு செங்கழுநீர் கிழங்கு வெட்டிவோ சந்தனம் விலாமிசு தக்கோலம் அதிமதுரம் முதத்தக் கஞ்சு விலவப்பு ஏலம் மல்லிதிரிபலை நெற்பொரி பேரீச்சமபழம் பசு சைசகப்பூரம் கற்கண்டு இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கூன்கநீர் இவை களை ஓநிறையாயிடித்து ரூணஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிக டிப்பிரமாணம் சாப்பிடவொ பித்தம் கைகாலையிறெரிவு இரத்தபித்தம் சத்தி கிருகிருபு பித்தபாண்டு காந்தீரும.

கூழ்பாண்டச சூரணம்.

ஒரு பெருபூசனிகாபைக்கறி குடல்மேற்றோலீக்கி அரிந்து பிட்டவியலாவித்துப் பிருநது சட்டியிலிட்டு ஆவினெய தெளித்து சிவக்கவறுத்திடித்த சூரணத்துடன் கடுக்காய தானறிகாய திரிகடுகு அகிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகம்புகலமதம் சீரகம் வகைக்கழஞ்சு-க, வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதற்கு நிகா சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணங்கொள்ள மேகம் பவுதகிரம் மூலம் மூத்திரப்பாளை கிருசசனம் பெருமபாடு வெள்ளைக்கடுப்பு எரிப்பு மேககாங்கை கலலடைப்பு நீரடைப்புத் தீரும்

இவகிலாந்திச சூரணம்

பெருங்காயம் வசம்பு சுட்டகரி மாதுளமவோ ஒம்ம மல்லி கோஷ்டம் பொனமுசுட்டைவோ செங்கழுநீரீக்கிமுகு கொட்டாறு காரத்தை சமூலம் ஏலம் கொடிவேலிவோ பஞ்சலவணம் செவியம் ஆணைதிப்பிலி திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் சீரகம் வாயவள்ளகம் குறுசாணி ஒம்ம கருவேப்பிலி ஓநிறையாயச சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிடக்கொள்ள அக்கினிமந்தம் வாயநீருறல வாந்தி வெள்ளேரக காண்ட விக்கல் தீரும்

அக்கினிசசூரணம்.

கோடிவேலிவோ திரிகடுகு ஒம்ம சிறுதீக்கு ஆணைதிப்பிலி கோஷ்டம் இரதுப்பு வகைக்கடுபலம்-க, காயமவசம்பு சுட்ட கரி வகைக் குப்பலம்-உ, கடுகுபலம்-உ, ஓநிறையாயச சூரணித்து அதற்குநிகா சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிடக்கொள்ள அஜ்ஜணம் மந்தம் பொருமல கிராணி தீரும் பத்தியமில்லை

மேட்சசூரணம்.

வேளளாட்டு உதவலைநீராப்பிசைந்து வறுத்திடித்து வடிக்கட டின் சூரணம்-உ, குப்புமபூ கோரோசனை திப்பிலிமூலம் ஒம்ம அரத்தை சீரகம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு சுத்திசெய்த மனோசிலைநெற பொரி கோஷ்டம் வகைக்கடுசுழஞ்சு-க, வெதுப்பிப் பொடித்து இரு வகைச சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின நெய்யில் மண்டலங்கொள்ள சிலேதமநோய-கூசு-ம் தீரும்

சீரகசூரணம்.

நாலுபலம்சீரகத்தை இருசிகாற்றி லொரு நாளாற்றவைத்து உலாத்தி அப்பாலமொசி முசுக்கைச்சாற்றி லொருநாளாற்றவைத்து உலாத்தி கடுகொண்டு ஏலம் திரிகடுகு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல நெறெப்பாரி விலவப்பழத்தோடு வகைக்கு விராகனிடை-உ, இவை டியலலாம் பொடித்து அதற்குநிகா சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்கு திரிகடிப்பிர மாணஞ் சுப்பிட்டுவா பித்தம் அரோசியம் பித்தவாயு கிறுகிறுப்பு ஊஷணம் வாயநாற்றம் வஞ்ஞுப்புத்தீரும்.

தாளிசபத்திரி பலம் ௧, திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் கிராமபு  
சாதிபத்திரி வகைக்குபலம்-௨, சூரணித்து சீனிபலம்-௩, கூட்டித் திரி  
கடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மூலக்கடுப்பு இரத்தக்கடுப்பு வெள்ளை  
வெட்டை நீரக்கட்டு சலவடைப்புத் தீரும

நிலாவாகச் சூரணம்

நிலாவாகைமூலம் சுக்கு மிளகு வாய்விளகம் ஓமம் வகைக்குப  
பலம்-௧, ரவியுலாத்திபிடித்து சாகக்கரை சமன்கலந்த திரிகடிப்பிரமா  
ணம் சாப்பிட்டுவர வாயுபித்தம் ஊஷணம் பொருமல கபம் விககல  
வாந்தி தீரும

நிலாவகை சமூலம்-௧௦, மிளகு ககீககாய தானறிககாய சீரகம்  
வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ ஏலம் லவுங்கப்படை கடுகுரோகணி  
சிவதை தாளிசபத்திரிசாதிக்காய கிரூப்புதிப்பிலி செவியம் இரதுப்பு  
ககைநீர் சுக்கு பலம்-கால இடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குபாதி  
சீனிகலந்து திரிகடி நெய் தேனிறகொள்ள மெக்ச்சொரி கிரங்கு பித்  
தம்வாய நீருறல் கிரந்திசூடு சிலவிஷம் வாயு வாயுத்திரட்சித்தீரும

இராஜ அமிரதாதிச சூரணம்.

ஏல லவுங்கம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் மகாப்பூ  
குறாசாணி ஓமம் வாலமிளகு திப்பிலி வாய்விளகம் குங்குமப்பூ சடா  
மாஞ்சில மஞ்சிட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிககாய கிரூப்பு  
வசவ சிசித்தரத்தைசித்திரமூலம் நிலாவாகை இவைகளை ஓர்நிறையாய்  
சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர சீனிகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்  
பிட்டுவர கைகாலுளைச்சல உளருருக்கி எலும்புருக்கி பிரமியம் கரப  
பன மூலம் வாத்தம் பித்தம் ஊஷணவாயு முதலான சகல வாயுந் தீரந்து  
திபனமுண்டாகும் தேக்கங்குளிரும்

பஞ்சலவண்ச சூரணம்

பஞ்சலவணம் எவாச்சாரா சத்திசாரம் அச்சுதாசம் மரபஞ்சள  
திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மஞ்சள முள்ளிவீர கண்டங்கத்திரிவோ  
கோஜட்டம் முதத்தக்காச சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கடுகு திரி  
பலை அத்தித்திப்பிலி வாய்விளகம் பெருங்காயம் கொடிவேலிவோ  
அதிவிடயம் செவியடிபுங்கம் பாளைவோ பெருமரத்ததுபட்டை வெட்ட  
பாளையரிசி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துத் தூள்செய்து அதற்குப்  
பாதி சீனி கலந்து நெய்யிறகொள்ள அஜீரணம் பேதி கிரூணி வாயு  
ரல வாந்திஸ-ஓலை சித்தகர்ம பாண்டு காமாலை சுவாசகாசம் க்ஷயம் திமி  
வாயுமூலம் தீரும.

சரத்துவாதி சூரணம்.

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஓமம் மிளகு மல்லி நற்சீரகம் பொன்  
முகட்டைவோ பெருங்காயம் சடாமாஞ்சில திப்பிலிமூலம் இரதுப்பு  
ஓர் நிறையாயிடித்து சூரணித்துத் திரிகடித்தேன் சீனிறகொள்ள  
அக்கினிமந்தம் அகிசாற குணம் பித்தநதீரும.



அசுவகெருகிச சூரணம்

ஆவினபாலிலிததுசுத்திசெய்த அ முகஞ்ஞவோபலம்-ந, அக்கு  
ஏலமகுகைநீர் வகைககுபலம்-ச, கிராமபு சிறுநாகபூபலம்-உதிப்பிலி  
பலம்-அ, மிளகுபலம்-ச, இவைகனையிடித்து சூரணஞ்செய்து சீனி  
பலம்-ச, கூட்டி தேன இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள மந்தவாயு வயிற்று  
வலி அநோரீயம் வாடித்தம் உபபிசம் நெஞ்செய்யுவாரதி சுயம்  
நனை இரும்பு தீரும்

லவகம் பலம்-க, சிறுநாகபூபலம்-உ, ஏலம்பலம்-ச, மிளகு  
பலம்-அ, திப்பிலிபலம்-ச, சுக்குலலம்-ந, சுத்திசெய்த அசுவ  
கெருகிபலம்-ச, இடித்து சூரணித்து அதற்குநீர் சாககரை கலந்து  
வேளை ஒன்றுக்குத் திரிசுடிபிரமாணம் ஆவினபால நெய்யிறகொள்ள  
மேகம் அஸ்திசகரம் அஸ்திவெட்டை சுமாதம் நனை பாண்டுமேக  
ஊரல்தீரும்

சுத்திசெய்த அ முகஞ்ஞவோபலம்-ந, அக்கு ஒமத்தைப்பொடி  
த்து உமிப்போகி பொடித்து வடிகட்டின சூரணம் விராகனிடை-ந, உ  
கிராமபு விராகனிடை-ச, சிறுநாகபூ விராகனிடை-உ, ஏலம் விராக  
னிடை-ச, மிளகு விராகனிடை-அ, இவைகளைப்பொடித்து மெசட்டின  
சூரணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிசுடிபிரமாணஞ்  
சாப்பிட்டுவா பிரமேகம் வெட்டை மூத்திராகிருசனம் தீரும் இது  
ரொல்லாம் இச்சாமத்தியம்

கரிசாலை சூரணம்.

கடுகைய மிளகு கோஷ்டம் ஒமம் மாமஞ்சள் கடுகைய்ப்பூ  
கருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சில திப்பிலிமூலம் கிராமபு தாளிச்சப்பத்திரி  
திப்பி ஏலம் சுக்கு நெல்லிபருப்பு சீரகம் அதிமதுரம் மல்லிவாய  
விளங்கம் முருககுருண்டிவா ஓநிறையாய் சனியிலுலாததி சூ  
ரணத்து அதற்குநீர் பொற்றலைக்கரிப்பாளை சூரணஞ்சோத்துத் திரி  
வேகசெருதாரம் மணிரசெருதாரம் வைத்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரி  
சுடிப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவா பாண்டு காமலை சோகைதீரும்.

வல்லாரை சூரணம்.

வல்லாரையைப் பாவித்துலாததி இடித்து வடிகொண்ட சூ  
ரணம் பலம்-30, கிராமபு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி பாசக  
காய் தாளிச்சப்பத்திரி திரிபலாதி வகைககு பலம்-ச, வெதுப்பிப்  
பொடித்து ஒன்றாய்கலந்து சருக்கரை சமன கலந்து திரிசுடிபிர  
மாணம் நெய்யிலகொள்ள மேக காவகை மூலைசுடி உடம்பெரிவு  
தீர்த்து தேக்கஞ்ஞரும்.

சந்தணச் சூரணம்.

சந்தணம் கோஷ்டம் நன்னூரிவோ கடுகுரோகணி கற்பூசம் சீந தச சருககரை முததகநாக மஞ்சள இலுப்பைபூ முந்திரிப்பழம் அதி மதுரம் பூலாககிழங்கு ஏலம் தாமரைக்கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு மா மஞ்சள விலாமிச்சகவோ நெல்லிவற்றல இவைகளை ஓநிறையாயச சூரணித்து அதற்குநிகா சாககரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெண் ணையிலாவது ஆவினபாலிலாவது கொள்ள சீரம் சத்தம் விழுதல வாயிவிரத்தங்கககல முதலான மேகம் இருபத்தொன்றதீரும.

காப்பூசசூரணம்.

காப்பூச: கோஷ்டம் சாதகிரவேதி கலநா சாதிககாய கிராமபு சடாமாஞ்சில ஏலம் குங்குமப்பூ சந்தணம் நற்சீரகம் மலவி அமுககு ருக்கிழங்கு சீநதசசருககரை முந்திரிகை பேரீ, 5 து சலாசத்து நெ ஞ்சிவோ விளாவிரை நீரமுள்ளிவினைஇலவம்பிசின முததககரையிலா மிச்சகவோ இந்துப்பு வெங்கராம ஆவாரையரிசி கலந்துரிமஞ்சள சிறு நாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கிசோரை செஞ்சந்தணம் தக்கோ லம் அதிமதுரம் வாலமிளகு இலைகளை ஓநிறையாயச சூரணித்து அதற்குநிகா சீனிகலந்துவேறையுண்டுகுத திரிகடிப்பிரமாணந்தேனி லாவது நெய்யிலாவது கொள்ள நீரக்கடுப்பு எரிவு நீரிழிவு மேககாங் கைநீரடைப்பு பாண்டிகாமலை கண்காலெரிவு சூரமதாகம் தீரும

அமிரதசஞ்சிவிச சூரணம்

சீநதசசாககரைபலம்-க, முந்திரிப்பழம் தக்கோலம்கோஷ்டம் அதிமதுரம் திரிகடுகு நெல்லிவற்றல பூஞ்சாரங்குப்படைஅமுககருக கிழங்கு ஏலம் பூனைக்காலிவித்து சூடனசீரகம் குங்குமப்படைசாங்கி காய அரேணும சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரிஇலவரனை ஓநிறையாய் இடித்து வடிக்கடினசூரணம்பலம்-க, நீரவளளிக்கிழங்குவிசாகனிடை டு, நிலப்பனைக்கிழங்கு விராகனிடை-டு, விலாமிச்சகவோ நெருஞ்சிவி தது வெட்டிவோ தாமரைக்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்கு வகைக்கு விராக் கனிடை-உ, இவைகையிடித்து வடிகொண்ட சூரணத்தையும் ஒன்றாய் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினநெய்யிற கொள்ள நீரக்கடுப்பு எரி ப்பு அடைப்பு முததிரப்பரனை கைகால காரதல எலுப்புருக்கி பெரும பாடு தீரும இதுகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

சீந்திசசுருக்கரை பலப-க, சாதிககாய சாதிபகதிரி வாலமிளகு  
வலம் கிராமபு கசகசா தாளிசபத்திரி மாசிககாய இவைகளை ஓர் நிறை  
யாயிடித்து வடிகொண்ட சூரணம்பலம்-க சீனிபலம்-சா, ஒன்றாயக  
கலந்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில வாலேசசெந்தூரம் வைத்து நெய்யிற  
கொள்ள மேகநீர் பிரமேகம் பிரமியம் அஸ்திசரம் வெட்டை சூடு  
மூலம் பித்தம் கைகாலெரிவு மேகவூரல தீரும.

கொடிவேலி சூரணம்

கொடிவேலிவோ புககமவோ ஆயிலியாபட்டை இவைகளினசூர  
ணம் வகைக்கு பலம்-க, கடுக்காய கசுக்கு சிப்பிலி கடுகு கருஞ்சீரகம்  
வகைக்குபலம் அரை இவைகளைவெதுப்பி சூரணித்து ஒன்றாய கல  
ந்து வேலைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் பாண்ட லங்கொள்ள வாது  
வாயு பட்சவாதம் தீரும.

மதுசாதி சூரணம்

அதிமதுரம் கோஷ்டம் அககிராகாரம் விலாமிசசுவேர் தக்கோ  
லம் வலம் சிறுநாகப்பூ மலலிகுறம்பு சிறுதேக்கு மிளகுதிரிபலை கூகை  
நீர் முததக்காசு திப்பிலி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நன்னூரிவோ பரு  
த்தி விரைப்பருப்பு நெற்பொரி நற்சீரகம் வகைக்கு விராகணிடை-உ,  
வெதுப்பி பொடித்து தாளிசபத்திரி சூரணம் விராகணிடைச, சீனி  
பல்ப-ச, கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவா பித்த அரோசியம்  
நெஞ்செரிவு கிறுகிறப்பு வாதத்தீரும

வசசிரவல்லி சூரணம்

திரிகடுகு திரிபலை கலனுப்பு வலம் லவங்கம் சிறந்ததை திப  
பிலி மூலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பாங்கிப்பட்டை அககிராகாரம்  
இத்துப்பு கிராமபு சாதிககாயசாதிபகதிரி அமுககுறுக்கிழைப்பு வகை  
க்குகழஞ்சு-ச, கடுகுரோகணி வெங்காரம் ஓமம்வகைக்கு கழஞ்சு-உ,  
நவாசசாரம் கலம்தம் வகைக்கு கழஞ்சு-க, இவைகளையிடித்து சூர  
ணித்து பாதிபும் சீனிபாதிபுகலந்துதிரிகடிப்பிரமாணம் தேனெய  
பாலிறகொள்ள கபாலவாயு குணம் காசம் கபம் பித்தம் ஊஷணம்  
வெட்டை அபானவாயு தீரும

மகா வலாதி சூரணம் முற்றற்ற

## மவ்ஸ்துமீகர சாயனப்படலம்.

அதாவது சூரணபாகவர்களை நெய் தேன சாகககைகளாகத்

கொளியுணனுதலாம்.

கூறுமாநதாதானறிய குறிப்பாய்பருந்துசாயனத்தை  
தேறுமபாகமதானறிந்து திற மாயருந்தவேண்டுமானால்  
கோருமவருடமொன்றுக்குள் கொள்ளுமரீதியேசரியாகும்  
மீறுமானால் லேமற்பட்டால் மீளாநோயுடமீளாதே

இந்த சாயனங்கள் மாண்டாள் பிணியுண்டாயிருக்கும் போ  
தும்குசுமாயிருக்கும்போதும் அருந்தவேண்டுமானால் ஒருவருஷத்திற்  
குள்ளாக சாப்பிடுவதே தோத்திறகுயனுவு பிணியுடமீள்கும மேற்பட்  
ால் வியாதியோகாது அதனாலபலனுமிலலை பண்டிதன்பேரிற்றற்றம்  
காற்றுவண்ண மிகவுநனை

விருத்தம்

திருமலையையசாயனமுந தெளிவாயறியமாண்டறது  
சாருப்பிணிகளதானகல தயவாய்ப்பலநூலாயநது  
சேருமபாகப் பிசகாமல் தெளியவுரைத்தபண்டிதநதான்  
மேருமுனிவாதானகடி மெய்யாயறைந்தநிந்தால்

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கோரைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-ற  
முப்புரண்டி தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி இவைசரினமூலம் வகைக்  
குப்பலம்-ந, மலச்சித்தாதத்தை கோஷ்டம் லவங்கம் தாளிச்சப்பதிரி  
வகைக்கு விராகனிடை-ந, வெட்டிவோ கூகைநீர் விலாமிச்சவேர க  
டுகுமேரகணிவகைக்கு விராகனிடை-டு, குங்குமபூ கோரோசனை  
பச்சைகாப்பூரம் வகைக்குவிராகனிடை-க, தானறிகராய வாரவிளங்க  
கமாரசிகராய தேவதாயம் சிருநாகபூ வகைக்கு விராகனிடை-உ,  
அகிலதாயம் கிராயபு சாதிகராய சாதிபாததிரி ஏலம் அதிவிடையம்  
கொடி முந்திரிப்பழம் பேரிச்சாயமுடி வகைக்கு விராகனிடை-டு, இ  
வைகளை சரியி லுக்குத்தித் தனித்தனியே இடித்து வடிசட்டியிடைப  
படி ஒன்றுபடலைய ஆண்பாலவிட்டுப் பிசாந்து ஒருபடி ஆணின்  
பாலும் ஒருபடி தண்ணீரும் லக்ஷ ஒருசட்டியிட்டு தண்ணீரால்  
வாயிஸீவநிகட்டி அதனை பீறறபிசாந்து பருந்தவைத்துச் சட்டியால்  
மூடி பாலவற்று வரை எரித்துமருந்து எடுத்துலாதகி ஒருசட்டியில  
முன்றுபடி ஆணின்நெய்விட்டுத் தீபம் போலெரித்துக் கொடுக்கும்போ  
து பதத்துக்கலி வரழைப்பழத்தை தோலநீக்கிப் பண்புபேற கிள  
ளிப்பேட்டு அபககாண்டியாற் கிண்புச் சிவந்துவருமபோது பதது  
பலச சீனிவைப்பாட்டுக் கிண்பு கரைந்தபருவத்திலே கீழ்விநக்கி மேற

படி சூரணத்தைத் தூவிக் கிணடி ஆறினபின்பு அரைப்படி தேன்விட்டு மிசாமித்து கொண்டு வேளைஒன்றுக்குப் புனன் - காய்பிர மாணம் மண்டலக் கொண்டால் நீரிழிவு நீரகடுப்பு இற்று வடிவம் மேலினைப்பு சித்த பிரமை வெட்டை வெடிசூலை சலகழிச்சல மூலப்பாண்டு காமாலை சோகைகாசம் உறழ்மாந்தம் குணம் குஷ்டம் நிணமுருகுகி கிரு கிருப்பு உபாலவாயு கண்டசகூலை அண்டவாயுகன்னபுற்று மகோதரம் விக்கல அதிசார தீரும

நாடிகள் பலத்து தாதுபுஷ்டியுண்டாகும் பத்தியமில்லை ஆனால் அவப்பத்தியம் பழையதாகாது

பாககிப்பட்டை அழுகருகிழுகு வகைக்குபலம்-க0, நிலப்ப னைக்கிழுகுபலம்-10, தண்ணீர்விட்டான கிழுகுபலம்-2, நன்னூரி வோ சங்கமவோ திரிகடுகு திரிபலை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகபூ வாய்விளங்கம் மலலி கருஞ்சேகம் நறசேகம் ஒம்ம குற சாணி அரத்தை சந்தனம் சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவோ கொடியே லிவோ விலாமிச்சுவோ தக்கோலம் வாலமிளகு முந்திரிகைபேரீத்து வெட்பாலையிரிதாமரைக்கிழுகு சாதிக்காய கிராப்புபத்திரி கரிவேப பிலைவகைக்குபலம்-5, குங்குமப்பூகோரோசனைபசுவகாபபூரமவகை க்குக்கழஞ்ச-5, இவையெல்லாம் சவியிலுலாத்தி சூரணஞ்செய்து முன போற பிட்டவித்துலாத்தி ஆவினபாலபடிநாலில் சீனிநாலு சோபோட பிப்பாகுசெய்து அபடால் நெய்படி-2, கூடவிட்டுக்கிணடி ஒன்றாய் லேகித்தபின்புகிழேயிறக்கி மேற்படிசூரணத்தைத் தூவிக் கிணடி ஆறினபின்பு தேன்படி-3, விட்டு பிசைந்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாகுது பிரமாணம் ஒருாண்டலகொள்ள கிரந்திசகூலை கண்டமலை வாயுவாதம் பிரயிபம் விமகப்புற்று சிலைதமநோய கண்-ம தீரும

கெந்த ரசாயனம்

திரிகடுகு கிராப்பு ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதி க்காய தாளிச்சப்பத்திரி சிறுநாகபூ விலாமிச்சுவோ ஒம்ம சேகம் குறசாணி ஒம்ம சித்தரத்தை சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம் ஆனைத் திப்பிலி கருஞ்சேகம் கூகைகோ முந்திரிகை சந்தனம் தக்கோலம் அதி மதுரம் முதத்தக்ககாச சடாமாஞ்சி மலலி டேரீச்சபழம் திரிபலை சா திப்பத்திரிவெட்டி வோ குங்குமப்பூ கிலைப்பனைக்கிழுகு அசுவகெந்திக கிழுகு நெருஞ்சிரீமுள்ளி பூனைக்காலி இவைகளின் வித்து வகைக் குவிராகனிடை-5, பாககிப்பட்டை பலம்-20, இவையனைத் தனிக் தனியே இடிகது வடிகட்டி யிடைப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து முனபோற பிட்டவித்துலாத்தி எழுபதுபலச்சீனியை ஆறுபடி தண்ணீர்விட்டான கிழுகுச் சாற்றிறக்கைத்துக்காய்ச்சி பாகுபத்தியில் ஒருபடி ஆவின நெய்யிலிசுத்திசெய்த நாலுபலக்கெந்திகத்தைப் போட்டுக் கரையக்காய்ச

சிப பாகிலவிட்டுக்கிணடி நீர்வற்றினதினபேரிவிற்றாகி அதிக ஞாணததைத்தூவிக்கிணடி ஆறினபின்பு தேனபடி-சு, கூடவிட்டுப்பிசைந்து கலசத்திலடைத்து நெல்லுகளுள் பததுநாள் வைத்தெடுத்தது கழாக காயப் பிரமாணம் ஓராகுண்டலம் பத்தியமாய்க்கொள்ள வாதம் எண்பது பித்தம் நார்பது கிருசசனம் ஆறு சூலைத்தினைட்டு சோகை கூடியம் வேகம் அக்கினிமந்தந தீரு.

கதலி ரசாயனம்

கோஷ்டம்பலம்-சு, கண்டகிப்பிலி கக்குசாதிககாய கிராம்பு சோகம் மிளகாணை சங்கமவோ வகைக்குபலம்-உ இவைகளைப்பிடித்து வடிகட்டி முன்போல பிட்டவித்துலாததி இரண்டுபடி ஆவின்பால் நூறு கதலிப்பழத்தையும் பததுபலச சீனிபையுட்கரைத்து காய்ச்சி பாரு பத்ததில் ஒருபடி ஆவினரெப்பிட்டுக் கிண்டக்கொடுத்து நீர் வற்றினதினபேரில் கீழேயிறக்கிசு ஞாணத்தை தூவிக்கிணடி ஆறினபின்பு கார்படி தேனவிட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்தில் வங்கப்பறம் ரசப்பறம் வைத்துச் சாப்பிட பெருமபாடு எலும்புருக்கி பிரமேகஞ் சூலை அரையாப்பு கிரந்தி அஸ்திகரம் அஸ்திவெட்டை ஊஷணமளிவுகாரதல சிரங்கு சொரிகரப்பான மேகஜ்ஜல கிராணி மூலசக்டு இளைப்பு இருமல நீரிழிவு கிருசசனந தீரு.

இஞ்சி ரசாயனம்

அரையாப்பு எலும்பிச்சம் பழச்சாற்றில் இருதுப்பைக கரைத்து அதிலேமற்றேல சீனிபணம்போலரிந்த இஞ்சிபலம்-ய, போட்டுமுன்றுநாளுவைத்துலாததி இடித்து வடிகட்டின ஞாணத்தையும் திரிக்கு திரிபலை சோகம் சத்துப்பை அதிமதுரம் அதிவிடயம் மலவி ஓமம் சற்கடக்கச்சிங்கி தாளிப்பத்திரி சேமனுப்பு பொட்டி லுப்பு லவகம் லவகப்பத்திரி சன்னலுவு பட்டடை வகைக்குபலம் கால கோஷ்டம் அக்கிரகாரம் பெருங்காயம் வகைக்குபலம் அரிககால பரங்கிப்பட்டை கொட்டேலி வோப்பட்டை வகைக்குபலம் மாகாணி இவைகளை வெதுப்பி இடித்து வடிகட்டின ஞாணத்தையும் ஒன்றாய்க் கலந்து அதினதேன ஆவினரெப்பிட்டுக் குப்படி கால கீதா விட்டு நன்றாய் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காயப் பிரமாணம் மண்டலம் கொள்ள அஷ்டகுணம் ருஞ்செரிவு வாரதி குடற்புறட்டல நடுக்கல கழிச்சல வயிறறினாச்சல மண்டைக்குத்து பித்த பட்டாப்பு வயாரீருறல் விலாகுத்து ருத்திரவாயு செறியாமை அரைசோறுபோற் கழிதல அபானககிப்பு பொருமல கைகாலோயதல தீரு.

பாங்கிப்படடை வீராகனிடை-நசு, திரிகடுகு கருஞ்சீரகம்  
 ஒமம் குருசாணி ஒமம் திரிபலை சிறறாததை பேராததை செவியம்  
 வாலமிளகு கோஷ்டம் பலலி கசகசா சடாமானுசில் கிராமபு சாதிக  
 காய இலவங்கப்படடை இலவங்கப்பத்திரி தாளிசபத்திரி திப்பிலி  
 மூலம் வகைக்கு வீராகனிடை-சு, சீரகம் யேலம் வகைக்கு வீராகனி  
 டை-உ, கொடிவேலி நன்னூரி சங்கு இவைகளினால் வாலபலிகை  
 மூலகு அமுக்குறுக்கிமூலகு வகைக்கு வீராகனிடை-சு, இவைகளை ரவி  
 பிலுலாததி பிடித்துமுனபோற பாலிற பிடவித்துலாததி காலே  
 யரைக்காறாபடி ஆவினெயயிடு-நசு, வீராகனிடை சீனிகலந்து காசசி  
 இளகினதின் பின்பு அதில் குரணத்தைத் தூவிக்கிடை ஆறினபின்  
 தேனபடி காலவிடப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேலை ஒன்றுக்கு  
 ஒருநாடடைபாடிப் பிசாணாளு சாப்பிட்டு புளிப்புகை தள்ளவும்.

புண்தும்குராயவப்படலம் முற்றிற்று

## லேகியப்படலம்.

அதாவது எவ்வளவு குரணமாகக் குருடன் முக்கியமான செந்  
 தாரங்கள் பறபம் முதலானவைகளை மெழுக்குபோல இளகிப்பதத்துடன்  
 கிளறி யுண்ணுதலாம்

விருத்தம்.

பூட்டி ஞாலேசியத்தின் வயதுமாககம்

பொல்லாதபாவிசுடும் கருமிசுடும்

காட்டி ஞாவயதுதான் திங்கள்எட்டு

களிப்புரவேதினபதுரு மமிாதமாகும்

மாட்டி ஞா சித்தாக்கள்தான் செய்யுமாககம்

பகிமையடாமண்டலத்தில் யாககுங்கிடா

மூட்டி ஞாவயித்திய சங்கிரகமாக

முழுமக்கள்தான்றிய மொழிநகிடாரே

இதன் தாத்பரியம் லோகத்து மானிடங்கள் அறியவேண்டி இந்  
 தூலிற் சொல்லிய லேகியங்களை எட்டுமாதத்திற்குள் சாப்பிடுவதே  
 வமிாதமாகுப் பேறட்டால் விஷாமிாதமாகுப் ஆனதால் பெரும்  
 பாலும் பிணியாளாக்கு பண்டிதன் கவனித்து அவிழ்தங்களின் வய  
 த்நிறு தொடுக்கவேண்டும் எனபதாம்.

அமிதசஞ்சீவிலேகியம்

வல்லாரை சிறுபுள்ளடி நெடுப்பை சிறுமுட்டி தாழைவிழுது வகைக்குபலம்-ரு, இடிதது உரு-படிசலத்திற போட்டு வறறவைத்த கியமுர ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குபலம்-உரு, ஒன்றாயககலந்து அதிலேமேற பாணைகேகின பத்துபலம் இஞ்சினை மயனமாயன்ரத்துப் போட்டு வேகவைத்து நெருத்தினபேரில் சீனிசறகண்டு வகைக்குப் பலம் உரு-வீதம்போட்டுப் பாருசெயது கொஷ்டம் வல்லாரை கு வலம் கருஞ்சீரகம் நறசீரகம்சாதிகாய கிராமம் அக்கிராகாரம் சிவகைகலம் நறுக்குமுலம் கிரிகடுகு அரத்தை சாதிரத்திரி தாளிரப்பத்திரி அதி விடையம் திரிபலை வகைக்குபலம்-ரு அரைவீதம் வெந்பப்பி பொடித்த ரூரணத்தையும் விலவாபு பாலிலித்ததுச சத்சிசெயத பாணகிபட்ட டை வகைக்குபலம்-உரு, அன்னபேதிராயம் முகதிரிகைப்பாழ் பேரீச ரமபழம் கூகைநீர் வகைக்குபலம்-ரு, குங்காபு பூ கோலோசனை கல தூரி பசைசகராபுரம் அபின வகைக்கு கழஞ்சு கூ-வீதம் பொடித்த ரூரணத்தையும் அரைப்பலத்தேற்றாவினா ஆவின்பாலிலுறறவை தது அரைத்ததையும் நாலுபலம் சீந்திறச நுஞ்சையும் சிறுக்கசிறுக்கப் போட்டு மருநங்குதத் தயுநத நெய்யைச சிறுக்க சிறுக்க விட்டுகண்ணடி மெழுகுபத்ததிலிறக்கி ஆறறி ஒருபடி சீந்திறச நுஞ்சு மேலே ஒன்றாககு ஒருகொட்டைப்பாருப பிசாபு பிசாபு மேலத்தி லெடுதது சாபுசீர உருப ஆனத்து நுபனை வீதம் திரைத்தவிழுதல வாயுபாணம் உருவகை காமாலை முதலான சகலநீராகமுநதீரும்

குண்டலாதிலேகியம்.

சங்கமலோ பலம்-ரு, செவியம் கண்டங்கத்திரிவோ வகைக்குப் பலம்-ரு, விலவங்கொடிவேலி சீந்தில நிலப்பனை சிறுமுட்டி கொட்டி அழுககுருஇருவேலி இவைகளினமுலம் திப்பிலிமுலம் வகைக்குபலம்-உரு, இவைகளைபிடித்து எட்டுமசககால சலத்திறபோட்டு எட்டொன ருய வறறவைத்து வடித்து குழாய்யககாய்ச்சி கூகைநீர்பலம்-ச, சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம் நறசீரகம் வகைக்குபலம்-ரு, வல்லாவ கம் முதத்தக்காசு சிறுநீசுக்கு கறாட்டசசிகுக்கி திப்பிலிமுலம் சாதிகாய பெருங்காயம் வகைக்குபலம்-உரு, இவைகளையிடித்து வடிட்டின் ரூர ணத்தையும் அரைப்படி சுகருசரூரணத்தையும் அரைப்படி மிளகுத் தூளையுப தூவி ஒருபடி தேனவிட்டுப் பிசைந்துகொண்டு வேளை ஒன றுக்கு கொட்டைப்பாருப பிசாபணம் ஒருமண்டலம் மிளகியமாய்ச சாப்பிட்டுவாசிலேதப் போகக் கூசு-மசசலவாயுவுரூரணம் அ-மவிககல வாரநதி ஓககாளம் பீனிசம் சன்னிதோஷம் சாபு குத்து உளைவு வயிறு துப்பிசம் அக்கினிமாநதம் செறியாமை நெஞ்செரிவு பித்தமுநதீரும்.



கூழபாண்ட லேகியம்

கூழபாண்ட சசா ஹபடி-ச, தாழைவிழுது தென்னையு எலு பிச்சம் பழ மிவைகளினசாறு வகைக்குபடி-க, ஆவினபாலபடி-உ, ஒன்றாயக கலந்து ௧0-பலச சீருக்ககரையைக்கரைத்து காசசி பாகுசெய்து அதில் சீரகம் மலலிகோஷ்டம் மிளகுமாசககாய ஏலஞ்சா திககாய சாதிப்பதரி அதிமதூரம் தாளிசப்பததிரி வகைக்குபடி-க, சூரணிக்ஷுப்தாவி நெய்படி-உ விட்டுக்கிணடி மெழுதபதததி விறககியாற்றி சீரகபடி அரைவிட்டுப்பிசைந்து புனணைககாயவீதஞ்சாப்பிட்டுவா காமாலைசோ கை அதிசுரம் அனதிலெடை பிரமியம வெள்ளைவிழுதல நீர்சசருக்கு ஊஷணநீராயதிரும் தேகம் புஷ்டியாகும் விறகும் புளி புணையிலே தள்ளவும்.

விலவாதி லேகியம்

மேற்றோலபோக்கின விலவாவீரா தூரம்-க, சங்கு அமுக்குறு சந்திரசாரணை மிளகாணை விலாமிச்ச முகசாவேளை நன்றரி மணி வேப்பறுக்குற்றழை தாழைகிழகாயநெல்லிவிளாவொளறு ௨, நெல்லி வேலிப்பருத்தி தூதுவேளை குட்டிவிளாநெரிஞ்சி சிறு வழுதலை இவை களில் மூலம் வகைக்குபடி-௧0, இருதூணிரீறிற்சோட்டு வறறவைதத கியாழம்படி-ச, கரிசாலை வலலாசை நெல்லிக்காய புளிபாரை பணத்த களானிசுமட்டிமதுளம்பழம் நாரத்தம்பழம் கிடாநாரத்தம்பழம் எலு பிச்சம்பழம் புளிப்பு மதுளம்பழம்நீர்முள்ளி ஆட்கோடை முசுமுசு களை இவைகளினசாறு வகைக்குபடி-௧, ஆவினபாலபடி-உ, ஒன்றாயக கலந்து 10-பலச சீனியைக்கலந்து காசசி பாகுசெய்து அதில் சாக்கி காய கிறுப்பு சாதிப்பததிரி வாலமிளகு குறுசாணிஒரம் மதுசோஷ்டம் சன்னலவகம் சடாமாஞ்சிலவாலுஞ்ஞவையரிசிதாளிசப்பததிரியாய விளகம் கருஞ்சீரகம் அதிவிடை யம் அரத்தை பிராரத்தை கடுக்காய பழ மூம் மாமஞ்சள கஸ்தூரிமஞ்சள திப்பிலிமூலம் விளாவரிசி வெ டபாலையரிசி மலலி கூகைரீ காட்டாததிப்பூ விளாப்பழத்தோடு சிறு தேக்குநிலவேம் பிலுப்பைப்பூ சந்தணம்வகைக்குபடி-௧0, கலவெதுப பிப்பொடி தூவி நெய்படி-௧, கூடவிட்டுக்கிணடி மெழுதபதததிவிறககி யாற்றி தேனபடி யறைவிட்டுப்பிசைந்து கலசத்திலெடைத்து ஒருமண்ட லைதானியபுட மவைத்து வேளைஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாகுப்பிர மாணம் திரிலோகசசெருதாரவைத்து ஒருமண்டலகொள்ள பித்தம் நாற்பது உபபிசைஷணவாயு கைகாலெரிவு காரத்தல அரோசியங்கசப்பு அன்னத்துவெஷம் வாரதி விககல வெள்ளைக்காளபஸ்திகா மஸ்தி வெட்டை மாரக்கல கிருகிருப்பு குலையெரிவு ருணம் மேலமுசசுஷக கல கிறுணிகழிச்சல காமாலை சோகை பாண்டு நீர்ழிவு அந்தாவாயு முதலான வியாதிகள் தீரும்.

விலவவோ பலம்-௫, இடிதது இருதூணிநீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய வறறவைத்து வடிதது ஆறுபலம்சருக்ககையைகரைத்துபாகுசெய்து மிளகு செவியம் கிப்பிலி இவைகளின பொடி வகைக்குப்படி கால ஏலம் இலவங்கம் சுகு சிறுநாகபூ தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு பலம்-௩, சாதிபத்திரி கிறம்படி வகைக்கு பலம்-௨ இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின தூளைத்தூவி நெய்படி ஆரைக்காலவிட்டு கிணடி யிறக்கி ஆற்றி தேனபடி ஆறைக்காலவிட்டுபிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாகுபு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவந்தால் வயிறுறுவவி குணம் இருமலாளை காகம் நெஞ்செரிவு வாய்கிராணி அதிசாரம்பித்தகாகம் தேக்காரந்தல நீரற்றம் வீக்கல் விடபாண்டு சுரம் உபபிசம் வயிறுறுசுகல வாந்தி பித்தம் மலக்கட்டுதீரும்

விலவவோ தூலம்-௩, இடிதது இருதூணித் தண்ணீரிற் போட்டு எட்டிலொன்றாய வறறவைத்து வடிதது நார்த்ததொருபலம் கறகண்டைக்கரைத்து பாகுசெய்து சுக்குபலம் சிறு மிளகு சிறுநாகபூ கிப்பிலி வகைக்குபலம்-௨, அரத்தை செவியம் சீரகம் வகைக்குபலம்-௩, தேற்றுவோ கொடிவேவிலோ வகைக்குபலம்-௧, ஏலம் லவங்கம் பச்சிலை கச்சோலம் வகைக்கு கழஞ்ச-௧, இடித்துத்தூவி நெய்தேனவிட்டுக்கிணடி லேகிபஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாகுபு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவா முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகளதீரும்

விலவவோ பலம் ௫, அகினபழம்-௨, முடித்துப் பதக்கு நீரிற் போட்டு மூன்றுபடியாய வறறவைத்து கியாழத்தில் லெலம் பலம்-௧௦ கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுசெய்து கிப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சீரகம் ஏலம் லவங்கம் சிறுநாகபூ தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம் கூகைரீ வாறுஞ்சுவையரிசி சடாமாஞ்சில அதிவிடையம் அகில இந்திபடி வகைக்குபலம்-௨, குங்குமபூ கிராம்பு சாதிபத்திரி சாதிக்காய கோரோரனை வகைக்கு விராகனிடம்-௨, வெதுப்பிப் பொடித்து தூவி நெய்தேனவிட்டு லேகிபஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாகு பு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவா குணம் சத்திவிக்கல் நெஞ்சுவலி அசோசிபம் மூக்குரீபாய்ச்சல் கலையெரிவு காமாலை கிராணி ஈளை இருமல வயிறுறுவவி இருமமூலம் தீரும்

விலவவோ பலம்-௧௦௦, விலாமிசகவாகை பாகிரி விளா நனஞ்சரி சிறுநுழுட்டி குட்டிவிளா விலவாகை முனனை முசமுசுககை கொடி வேலி தேற்றா இவைகளின மூலம் வகைக்குபலம்-௩, இடித்து இருதூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய வறறவைத்து வடித்து கியாழத்துடன் குமட்டி மதுளம்பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குபடி-௧, ஆவினபால் படி-௨, நாலுசோ சருக்ககையைக கரைத்துக் காய்ச்சிப்

பாருசெய்த திரிகிடுதிரிபலாதி லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் மதுரம்  
கெந்தசம் சேரகம் கருஞ்சேரகம் வாயவிளங்கம் சாததிரவேதி தாளிச  
பத்திரி சண்டகபஞ் அகநிரா காரம் விளாவிசிசிறுதேக குமுநதிரிசை  
பேரீதது சிலவாபு வாலுருநவயிரிச சடாமாருசில சிறுநகபஞ் நாக  
ணம் பருகிபருபு நிலம்பவித்து இலுபபஞ் வகைக்குபலம்-க,  
இவைகளே இடித்ததுச சூரணித்துநதூவி நெய்படி யறைவிட்டுக்கிணடி  
மெழுதுபத்ததிலிருக்கி ஆற்றிசேனபடி யறைவிட்டுக்கொண்டு வேளை  
ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக குப பிரமாணஞ் சாபபிடர்வா அரோ  
கியம் வீசகம் சதிபாணம் விடபாணம் வயிறறெரிவு உபபிசம் கிராணி  
கைகமெலரிவு காகநல அரண்த தபேசம் கதாமி சிவாசகாசம் சூலை  
சுரம் சுசு, பிதநப-ச0, அதுசாரப தீரும

விலம் முக்காவேளை சுக்கு இவைகளினவேவகைக்குபலம்-உ0  
சிறுமுட்டிபலம்-ச0, கூ கலமுளளி சரணை காண்டகாரி விலாமிச  
ச சூலைகொடியேலி பொன்முசுடை நன்னுரி இவைகளின மூலம்  
சிறுதேக கு வகைக்குபலம்-ரு, காட்டு மலலிகைபலம்-உ, இவைகளே  
யிடித்து இருதுணிநீரிலபோட்டு எட்டொன்றாய வறறவைத்து வடித்  
தகியாழத்துடன்-உ, படிய லவிட்டுநாலுசோசாகக்கறையைகரை, சம்ப  
பாருகாயசசி இதில திரிகிடு திரிபலாதி கிராமபு ஏலம் கருஞ்சேரகம்  
நறசேரகம் கோஷ்டம் தாளிசபத்திரி ஒம் கருசாணி ஒம்ம சிந்தகத  
லத மலலி லவங்கப்படடை அககிராகாரம் ஆனகத பிலி வாலமி பாகு  
சாதிகாய இந்துபடி வகைக்குபலம்-ச, வெதுப்பிபொடித்து தூவி நெய  
படி-க, விட்டுக்கிணடி மெழுதுபத்ததிலிருக்கி ஆற்றி சேனபடி அரை  
அயசெநதூரம் மனோ செநதூரம் வகைக்குபலம்-உ, சசிரகதப  
பிசைநது சீவா ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாகு பிரமாணஞ் சாபபிட  
மேறபடி விளாதி எ தீரும

நெலலிக்காய லேகியம்

நெலலிக்காயசசாரபடி-அ, இஞ்சிசசார ஆனபால இளநீர்  
வகைக்குபடி-க, விலவனோ சிறுமுட்டிவோ வகைக்குபலம்-உ0,  
இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு வறறவைத்து கிபாழம்படி-சத,  
ஒன்றாய வந்து சீனிபலம்-சு, சறகணம் பலம்-க0, கரைத்துக்காய்சசி  
பாரு பத்ததில் சுக்கு கண்டகிப்பிலி கருஞ்சேரகம் அகிமதுரம் வ  
கைக்குபலம் ஒண்ணை மிளகுதிப்பிலி கடுகு வாயவிளங்கம் முாதிரிப  
பழம் பீரீசமபழம் வகைக்குபலம் அரையே அரிககால நறசேரகம்  
சாதிகாய தானுக்காய கடுகாய வகைக்குபலம் இரண்டரை இ  
லுபபைபழமலலி சன்னலவங்கம் வகைக்கு பலம் கூல சாதிபத்திரி  
வெடபாலையிரி கோஷ்டம் சதகுபபை தாளிசபத்திரி லவங்கப்பத்  
திரி இந்நிபடி வெங்காயம் சவகாரம் அமுதகுற வேர நன்னுரியோ  
ஆடுதிண்டாபாளையோ சிறுதேக கு ஆனத்திப்பிலி கறகடகசகிண்கி  
கடைகார வகைக்கு விர கனிடை இரண்டரை குறசாணி ஒம்ம வெடி

யுப்பு கத்தரிமஞ்சள வளையலுப்பு பெருங்குருளை வகைக்கு விராக  
 னிடை - ஒண்ணேகால, பலம்புரிகாய விராகனிடை-சே, பெருங்கா  
 யா விறுகவரிடை-உ, இவைகளைப் படித்துத் தூயி மருந்துக முதலாக  
 ஆவிரெயவிட்டுக் கிணடி மெழுஞ்சாடி விடிக் கி ஆற்றித்தே விட்டுப்  
 பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப் பாகு பிரமாணஞ் சாப்பிட  
 வெர பித்தம் பித்தவாயு அறோசியம் இருமல் சுவாசகாசம் க்ஷய  
 எலிகடி நாவாட்சி உட்சரம் கிருணி அக்கினிமந்தம் குணம் கைகால்  
 உடம்பெரிவு பித்தகாமாலை சோகை நெருக்கதுடிப்பு கிண்கிறப்பு  
 எழுப்புருக்கி நீர்த்தாரையெரிவு சுருக்கு விராவை தீரும

அறுபதுபலம் நெல்விவற்றலை நட-படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்  
 வற்றவைத்து வடித்துக் கிபாழத்தில் இருபத்தஞ்சுபலச சாக  
 கரையைப் பாகுசெய்து அதில் அதிமஞ்சம் கூடைகோ முக்திரிப்பழம்  
 வகைக்குப் பலம்-உ, பேரிச்சம்பழம் கிப்பிலிவகைக்குப் பலம்-ந, இவை  
 களைப் பரைத்து நெய்விட்டுக் கிணடி மெழுஞ்சாடி பித்தம்  
 பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குப் புனைக்காய பிரமாணங்கொள்ள வாந்தி  
 பித்தம் காமாலை பித்தபாணி வராட்சி கிமிவாயு சோகைநீர்சுருக்கு  
 குணம் உடம்பெரிவு தீரும

நூறுபலம் நெல்விவற்றலை தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்  
 வற்றவைத்து வடித்துக் கிபாழத்தில் பத்துபலச சீனிவைக்கரைத்துப்  
 பாகுசெய்து அதில் சுகு ஒம் மூலம் கிராப்பு தகைகாலமேலம் குங்கி  
 லியம் குக்கில் வாய்விளங்கு சோகை கொத்தமல்லி கூடைகோ அதிம  
 தாம வகைக்குப் பலம்-ச, இடித்துத் தூயி க-படி நெய் விட்டுக் கிணடி  
 மெழுஞ் பத்தகிலெடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு  
 கொட்டைபாகு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அஸ்திசார உழலைநாந  
 தல் கிருணியாய் பெருபல இருமல் க்ஷயம் சந்தீரும.

தானிககாய லேகியம்.

நூறுபலத்தானிககாயைத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்  
 வற்றவைத்து வடித்துக் கிபாழத்தில் பத்துபலச சீனியைக்கரைத்துப்  
 பாகுசெய்து அதில் அதிவிடயம் சாதிககாய அபிண கஞ்சாவகைக்குப்  
 பலம்-க, சூணஞ்செய்து ஒருபடிநெய்விட்டுக் கிணடி லேகியஞ்செய்து  
 வேளைஒன்றுக்கு ஒருசுண்ணடை காய பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பெரு  
 மல் வாயுகடுப்பு இரகநா அதிசார கிராணமூலம் ஊஷணநீரு

கடுக்காய லேகியம்.

நூறுபலக் கடுக்காயை இடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்  
 வற்றவைத்து வடித்துக் கிபாழத்தில் பத்துபலச சருசு கரையைப்  
 கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் சிவகை இருசியிளகு ஒம் வாய்வி  
 ளங்கம் கிப்பிலி வகைக்குப் பலம்-க, இவைகளை அறைத்துப் போட்டு ஆ  
 வின் நெய்-ச, விட்டுக் கிணடி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குப்

புனனைக்காயப்பிர மாணவனொள்ள அக்கினிமந்த ஞால மலசலககட்டு வாயுமூலநீரு :

கொடை - லேகிய கடுக்காயபல - 20 சிவநகபுனிமாரை வல்லா ரை சூறத்துநிலையறை வறநகுபலா-2, கடுக்கோணி கிராமபுதிப பிலி சிறுநாகபகூ வாலுளுவையரிசி கறகட கச்சினி கருஞ்சீர மிள கு தானறிகாய மல சிதானிச பத்திரி வகைநகுப பலம-வ, இவைகளை யிடித்தது ஞாணஞ்செயது அந்நகுபபாதி சுநககரை மலநை நெய தேனவிட்டு லேகியஞ்செயது வேளைஒன்றுகஞ்சு கொட்டைப்பாகரு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவா மலசலககட்டு ஊஷணம் வாயுமேகசாநதல கையெரியு குலையெரியு குடலைப்புரட்டல மூலசஞ்சு காரதல இளைப்பு வரட்சிப புனைச்சல இரு லதீரும

சுக்கு லேகியம

நூறுபல சுக்கைச்சிதைத்து தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய வறறவைத்து வடித்தகியாழகதில பததுபல பனைவெலலத்தை கரைத் துப பாருசெயது ஓமச்சுராணம் கரிவேப்பிலேச்சுராணம் வகைநகுப படி அறைவித்ததுவி அரைப்படி நெய்விட்டுக் கிணடிவைத்துக்கொண் டு வேளைஒன்றுகஞ்சு கொட்டைப்பாகருப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவா க கிருணிமூலம் திசைவாயு அதிகாரக கடுப்பு இரத்தம் பாரிச வாயு வீச கம் ஞால பொறுமல மந்தஞ்செரிபாமை புனிதீதப்பநதீரும.

மிளகு லேகியம

நூறுபலமிளகைச்சிதைத்து தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய வறறவைத்து கியாழத்தில் பததுபல கறகண்டை கரைத்துப் பாரு செயது அக்கிருகாரம் சீரகம் கிருமபு வலங்கோஷ்டம் அதி மதும வாய விளங்குபதகிரிநதக குமூலமவகைநகுப பலம-3, இரத்ததுதூவி படிநெய்விட்டுக் கிணடி மெழுதுபதத்திலாற்றி தேனபடி அறைவிட்டு பிசைநது வேளை ஒன்றுகஞ்சு கொட்டைப்பாகருப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வா சிலேதம்ம கூக-கபம் நீராத்மீதாஷ்டம் சில விஷம் வாதம் வாயுதீரும.

திப்பிலி லேகியம

நூறுபலத் திப்பிலிபைத் தூணிநீரிற் சிதைத்துப் போட்டு எட் டொன்றாய வறறவைத்து வடித்து அதில பததுபல கறகண்டை கரைத்துப் பாருசெயது சுக்கு அரத்தை அக்கிருகாரம் கடுக்காய ஓமம் சீரகம் கொத்தமலவி வெட்டாலையரிசி சண்பகப்படி கோஷ்டம் வகைநகுபலம்-3, பொடித்து வடிகட்டித்தூவி அறைப்படி நெய்விட் டுகிணடி தேனபடி அரைக்காலவிட்டுப்பிசைநது வேளை ஒன்றுகஞ்சு புனனைக்காயவனொள்ள மண்டலத்தில் சிலேதம்ம-கூக, வாதம் அ திசாரம் வாயுஞ்ஞம்ம உபபிசம்நீருகும்.

வெள்ளைப்பூண்டு லேகியம்

நூறுபலம் வெள்ளைப்பூண்டைத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலம் சீனியைப்போட்டு பாசுசெய்து பெருங்காயம் ஈசுக்கு வால்மிளகு கடுகு இரத்துபடிமும் ஏலம் திப்பிலி மிளகுசீரகம் திரிபலை வெட்பாலைபரிசி ஆதிவிடையம் வாய்விளங்கம் வகைக்குப் பலம்-க பொடித்துத் தூவிக் காம்படி ஆவினநெய்யைவிட்டுக்கிணடி மெழுக்குபத்தி லெடுத்தது வேளை ஒன்றாகு புண்ணைக்காய்நவுகொள்ள வாயுவும் குணமெட்டும் நீங்கும்

கடுகு லேகியம்

நூறுபலகடுகைத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலம் உருப்புகுக்கடிபைக் கரைத்துப் பாசுசெய்து ஓமம் ஈசுக்கு திப்பிலிகிராய்பு காயல் கொத்தமல்லி சீரகம் வாய்விளங்கம் மஞ்ள ஆதிவிடையம் வகைக்குப் பலம்-க இடித்துத் தூவி சாறபடி நல்லெண்ணெய்விட்டுக் கிணடி மெழுக்குபத்தி லெடுத்ததுக் கொண்டு வேளை ஒன்றாகுப் புண்ணைக்காய்நவுகொள்ள மூலசீரகம் வாயு உதிரத்திட்சி புளித்தீதப்பம் செறியம்மை பெருங்காயம் குணம் வாயுமலசுககட்டுத் தீரும்

வெந்திய லேகியம்.

நூறுபலம் வெந்தியத்தைத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து பத்துபலம் சதாராயைக் கரைத்துப் பாசுசெய்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் கசகசா ஆதிவிடையம் ஓமம் சாங்கிகாயம் கிராயு ஆபிணம் மஞ்ள ஈசுக்கு குராசானிவகைக்குப் பலம்-க பொடித்துத் தூவி படிநெய்யைவிட்டுக்கிணடி மெழுக்குபத்தி லெடுத்ததுவைத்துக் கொண்டு வேளை ஒன்றாகு ஒருகழஞ்சீதஞ் சாப்பிட்டுவா கிராணிகடுப்புத் தீரும்

ஓமலேகியம்

நூறுபலம் ஓமத்தைத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலம் சருக்கரைசைக் கரைத்துப் பாசுசெய்து அழுகுறுக்கழிங்கு குக்கிலபாங்கிப்படடை காரக்கோலரிசி வகைக்குப் பலம்-க பொடித்துத் தூவி நறுநெய்யை விட்டுக்கிணடி வேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றாகு ஒருகழஞ்சீதம் சாப்பிட்டுவா பாகி குலைசிரகது குஷ்டம் கிராதிப்புண சிலவிஷம் வாயுத்தீரும்

பெருங்காயலேகியம்

பெருங்காயம் பலம்-உரு தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாகி பத்துபலம் சீனியைப்போட்டு பாசுசெய்து வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு மிளகு ஈசுக்கு வகைக்குப் பலம்-க பொடித்துத் தூவி சாறபடி ஆவினநெய்யை விட்டுக்கிணடி மெழுக்குபத்தி லெடுத்தது வேளை ஒன்றாகு ஒருகழஞ்சீதஞ் சாப்பிட்டுவா வாயு வாதந் தீரும்.

## இஞ்சிலேகைய

ஒருபடி ஆவினநெய்யில் முபபதபலச சீனியைகலந்து காயச சிக கரைந்தபின்பு இறக்கி அதில் மேற்றேறலை நீக்கின பதபலம் இஞ்சியை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மயனமா யகாததுலாததின சூ ரணததையும் அறிந்து உபபுககலந்து மேரிலே நாட்டு ஊறவைத்து லாததின பிரண்ணை உலாந்தகரிப்பான பூரூசிட்டாடை வகைக்குப் பலம்-க வ லுளுவைவரிசி தூளிசப்பததிரி சுக்குமல்லி சிதகிராமுலம் கறகடகச்சிகி சூரூரணி ஓம்பிளகுசீர ம ஏலம் திப்பிலி அதிமது ரம் கோஷ்டம் திப்பிலிமுலம் வகைக்குப்பலம் ஆறை இவைகளை யி டித்து வடிகட்டின சூரணததையும் தூவிக் கிணடி வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவா பித்தவாயுண்டணமசத் திதூண் லம் அரோசியம் நி லம் ஆஸ்திகாச சூரணி அசோணவாயு உபபிசத் தீரு.

## கண்டாதுகிரி லேகைய

ஆழாககு ஆவின நெய்யில் அஞ்சிபல வெல்லத்தைப் போட்டுக் காயச்சிக கறைந்தபின்பு இறக்கி மேற்றேறலைப்போக்கிய தினைந்துபலம் இஞ்சியை சிறுக்க அறிந்து ஆவினநெய்யுடன் சிலக்கவறுத்திடித்து வ டிகட்டின சூரணத்துடன் திரிகடுகு சித்தரத்தை செவிய மதுரம் சி றுதேககு வாயவிளக்கம் ஏலம் திரிபலை மல்லி சிறுநாகப்பூ தாளிசப் பதநிரி லவகப்பபடை லவகப்பபூ திரி நெற்பெ ரி வகைக்குக் குஞ்சு-கூ, சாதிககாய சாதிப்பததிரி கிராமபு அதிமிடயம் வகைக்குக் கழஞ்சு-உ இவைகளை மணியுலாததி யிடித்து வடிகட்டின தூளையும் ஒருபலச சீனியையும் தூவிக் கிணடி ஆற்றி ஆழாககுத் தேனவிட டிப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப் பாக்களவுகொள்ள டுகைச்சல் இருமல பித்தம் நெருசெரிவு வாந்தி தொண்டைகாட்டு தலைநோய குணம் வரட்சி மலசலககட்டு உடசரம் தாபசோபம் வயிற்றிரைச்சல் பொருமல சீய இரத்தமவாயு அக்கினி மந்தம் அபாணவாயு கிராணி அதிசாரம் கழிச்சல் தீரும

இஞ்சி கண்டாககுதிரி நெருஞ்சி முளளங்கு எலுமிச்சம்பழம் இவைகளினசாறு வகைக்குப்படி-ச, ஆவினநெய்யில் உ ஒன்றுக்க லந்து அதில் எட்டுப்பலம் கருப்புக்கட்டி பைக்கரைத் தக்காய்ச்சிப் பா குசெய்து திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வாயவிளக்கம் கிராமபு தாளிசப்பத் திரி வகைக்குப்பலம்-ச, சூரணித்துத்துண்ட அநாபபடி ஆவினநெய்யுடன் கிகிணடி பெழுருபுகத்திலாட்டி தேனவிட டிப்பிசைந்து வேளைஒன றுக்கு பாக்களவு மண்டலுகொள்ள வாந்தி பித்தம் வாந்தி சூலைஇசிவு அரோசியம் அன்னத்துவேஷம் குணம் பொருமல வீக்கல் பித்தநிரி வு கடுப்பு கபாலககுத்து மயகசந்தீரு இதுகளெல்லாம் மிச்சாபத் தியம்.

அஷ்ட குணமலேகியம்

தைவீனே பிரணடை குப்பைபேனி இவைவளினசாறு வகைக்கு பபடி-ச, ஒன்றாய்க்கலந்து சாயசசிக குழம்புபருவதில் கலவததிட்டு பதினைந்துபலம் இலுப்பையாப்பைச சுட்டகரியையு, திரிக்கு ஒம் வகைக்குகழஞ்சு-ங், இவைவளையு சுட்டபோட்டு மெழுதுபேலரை ததுப பின்பு அஞ்சுபலம் பனைவெல்லத்தைச்சேர்த்து பிசைந்து தான றிககாயபேற துளிகைசெயது வீவீனஒன்றிறகு ஒரு ண்டையிதஞ்சாப பிட்டுவர அண்டவாதம் குணம் செணடை உபசிச செறிபாமை பெருவயிறு வாயுததிராட்சி மலககட்டு வாயால நீ இத்ததவடிதல சலவாயுகிரும் பத்திய கைப்பப்பளிப்புத தளளவு

நாரததவைய லேகியம்

நாரததவைய : இஞ்சி முககரைசசாரணை வீவா இவைவளினசாறு வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றாய்க்கலந்து ஐம் துபலம் கருப்புமகட்டியைக கரைத்துக்காய்சசி பாருசெயது அதில் திரிக்கு ஒம் வகைக்குகழஞ்சு-ங், இவைவளையு சுட்டபோட்டு மெழுதுபேலரை ததுப பின்பு அஞ்சுபலம் பனைவெல்லத்தைச்சேர்த்து பிசைந்து தான றிககாயபேற துளிகைசெயது வீவீனஒன்றிறகு ஒரு ண்டையிதஞ்சாப பிட்டுவர அண்டவாதம் குணம் செணடை உபசிச செறிபாமை பெருவயிறு வாயுததிராட்சி மலககட்டு வாயால நீ இத்ததவடிதல சலவாயுகிரும் பத்திய கைப்பப்பளிப்புத தளளவு

சிவதை லேகியம்

பாலில் அவித்துச சுத்திசெய்திடித்து வடிக்கட்டின சிவதை குர ணம் வகைக்கு வீராகனிடையு, முதத்தககாச குரணம் வீராகனிடையு, திரிக்கு திரிட்டுல கண்டதிடபிலி இநதுபு ஒம் கடுகுரோகணி வாயவினகப அதிவிடையம் மாசககாய இவைவளின குரணம் வகை கடுகழஞ்சு-ங், ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபடி சிறுமணை செண்ணையில அஞ்சுபலசசருக காயையபேபோட்டுக சாயசசிக கரைந்தபிள கிழேயிற ககி அதில் மேறபடி குரணத்தைத் தூவிககிணடி ஒதுகெட்டைபாக குப்பிரமாணமபத்தியபாயசாபிட்டுவர வாயுவயிறுவலிவாதமகுண ம அககினிமாந்தம் கிருமிபாண்டு தலையிலுதாதல பித்தம் அரோசி யம் கிருசசனம் ஆனந்தவாரி அண்டவாயு மகாதாமகுலையாதபலக கட்டு குதிககாறகுத்து வீரமசொத்தை தேகத்தில் விழும் கறுப்பு எரிவு தீரும்.



பஞ்ச தீபாககணிலேகியம்

திரிகடுகு ஏலமசீரகம் வகைககுப்பலம்-க, வெதுப்பிப்பொடித்து இரண்டுபடி ஆவினபாலில் எட்டுபலகசருப்புககட்டிபைக கரைத்தெறித்து பாருசெய்து அதில ரூரணத்தைத் தூவி மெய்யடி அரைக்காலவிட்டுக்கிணடி மெழுதுபத்தில ஆற்றி தேனபடி மா காணிவிட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயுவாதம் ஊஷணப்பித்தவாயு ரீதி தளில் உளைவு முதல்வலி கடுப்பு எரிச்சல் பேதிப்பொருள் வாயுக்கற்றணி தீந்

முடகஞ்சாத்தானலேகியம்

காறபடி விளக்கெண்ணையில் முடகஞ்சாத்தானிலே பிடி நா லுகழறவினாபருப்பு-ச, மூக்கரைச்சாரணைவோ - ச, திரிகடுகு கிரிபலை வகைககுப்பலம்-க, கருப்புககட்டிபலம்-ச, இவைகளை மயமாய்ப்பொடித்து உரைத்துப்பேட்டு மெழுதுபத்தில பக்கராடி கெட்டைப்பாக்கு எவ்வுரெகாளா வெட்டைவெள்ளை புண்களமேலெரிவு முடககு சொரி வங்கு வயிறமுயலி கண்ணாச்சசல் மேகஞ்சுலை மாப்புக்குத்து மாசடைப்புரோக குத்து அண்டவாதம் உட்காந்தல் மலக்கட்டுத்தீந்ரும

சண்டமாருத லேகியம்

கண்டங்காரி தூதுவேளைமிளகு தக்காளிசகந்தலை ஆடாதோடை துளசிபிலை வகைககுச்சாறுபடி கால் ஒன்றாய்கலந்து அதில அஞ்ச பலக கருப்புககட்டிபைக கரைத்துப் பாருசெய்து திரிபிலி அரைத்துக் குக்கு வகைக குக்கழஞ்சு-10, இடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவி மாசாணிப்படி மெய்விட்டுக்கிணடி மெழுதுபத்திலிறக்கி ஆற்றி அறைக காறபடிதேனவிட்டுப் பிசைந்து கொண்டு தானறிககாயபிரமாணம் பத்திபமாய்க்கொள்ள சகல இருயலுந் தீந்ரும.

மிகுலாந்தக லேகியம்

பாங்கிப்படடை வாலமிளகு தாளிசப்பத்திரி லவங்கம் சடா மாஞ்சில சந்தணம் வெட்டிவோ ஏலம் மிளகு தாம்பரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சீரகம் கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் சீந்திரசாக்கரை வகைககுப்பலம்-ங, லவங்கப்படடை வகைககுப்பலம்-ங லவங்கப்படடை வகைககுப்பலம்-ங, லவங்கப்பத்திரி பலம்-உ, சாதிப்பத்திரிபலம் காலக்கைநீர்பலம் அரை இவைகளையிடித்துத் தூளசெய்துநாலுபலம் இஞ்சிச்சாற்றில் முப்பக்கிராண்டுபலச சருக்ககையைப் பாருசெய்து சூரணத்தைத் தூங்குகிணடி மெழுதுபத்திலிறக்கி ஆற்றிபக்துபலம் தேனவிட்டு பிசைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பித்தகாங்கை தீந்ரும

கலிங்காதி லேகியம்.

விளக்கெண்ணை தேங்காய்ப்பால் பேய்க்குமட்டிக்காய சாறுவகை ககுப்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து அதிலசத்திரசாயம்பலசசாராயப்பஞ்சல

வண்ம பெருங்காயம் வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் கிறாடி அரத்தை ஆணைத்திப்பிலி மூலம் அழுககிறுகிழங்கு சதகுப்பை வெல்லிப்பருப்பு மல்லி பொன்முசுடடைவோ வகைக்கு கழஞ்சு-10, ஒம்பலமரைசித் திரமூலம் வெந்தயம் வகைக்குபலம்-5, வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-2, வெல்லம்பலம்-5, கங்ககாய-20, தானற்காய-10, இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக் கிணடி வேகப்படுசெய்து வேளைஒன்றாக குடு கொட்டைபாகது பிரமாணஞ்சாப்பிடுவா வாயுஞ்சு வாயுக்கிராடி கொண்டு முதலான உதாரணாகவகளை தீரு.

தூதுளை லேகியம்

முருங்கைப்பூ தூதுளாபூ வகைக்குபலம்-5, இவைகளைச் சூரணித்துக்குறுணி ஆவினபாலிற்போட்டுக்காய்ச்சிக் குறுகிவருபோது பன்னிரண்டுபலச் சீரைபோட்டு நெய்ப்புடகால், தேனபடி-கால் விட்டுக் கிணடி தானற்காய்பிரமாணங்கொள்ளபிரமிப்பெம்கமளவு வுருக்கி பிரமேகந்திரந்து திரேகம் பலக்குப

சித்தாதி லேகியம்

ஆறுமாச்சுகாடி புளித்தமோர வகைக்குபலம்-50, அதிலிடித்து புளிப்பிலை ஒருங்கு துருப்பிடுகத் இருமடி ஒரிடைபோட்டுக்காய்ச்சி எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் கையேந்தக்கைச்சாறுபடி-2, இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நெருஞ்சி கிறுகிசெருப்படை தென்னம்பூ கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளினசாறு வகைக்குபலம்-5 ஆவினபாலடி-5 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் 50-பலம் கருப்புக்கட்டியைக்கறைத்துப்பாடு செய்து கிரிகடிஞ்சு உந்திரிப்பிலைகொஷ்டமாஞ்சிலசீரகம் வல்லிளகுவுவக கிறுமடி தாளிசபத்திரி லவுகப்படை ஆணைத்திப்பிலி வகைக்குபலம்-5, இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணஞ்செய்துதுவி ஒருபடிஆவின நெய்விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டுவேளைஒன்றுக்கு கொட்டை பாகதுபிரமாணம் மண்டலஞ்சாப்பிடுவா பாண்டு பித்தவெட்டை வாயு அக்கினிடந்தம் பொருமல உடம்பினைப்பு வெருப்பு சீரகை கிறுணி நீக்கு.

சித்திரவல்லாதி லேகியம்

சித்திரமூலம்வெள்ளறுகு சிவனவேம்புசங்குசங்குப்புகொல்லங்கோவை அழுகுதுறலெள்ளறுக்குகிணனி விளாததி குமிழிளகம் ணைச்செக்கத்தாரிகுன்றி பிறப்பங்கிழங்கு பூக்கிறுடையவாதகாப்பன இவைகளின் மூலப்படை முற்றினதேக்காய நீர்வெட்டிமுதது வெட்பாட்டுநீர் கிரியசீரககாட்டுசீரகம் கெந்தநதுருக்கசெந்துள்ளுருதம் துத்தம் வகைக்குபலம்-5, பனைவெல்லம்காரொளஞ வகைக்குஒருசோ சுத்திசெய்த சேங்கொட்டைநூறு பாக்கிப்படைபலம்-2, இவை

யெல்லாநெழுவுபோலித்தது வேளைஒன்றாககுக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் பண்டலன்கொள்ள சூலைகொந்திமுடகதகுநிபுழைமகவாதம் மேல்புறம் வெளுப்பு சொரிந்தவகு புழுவுவட்டு கடிவிஷம் தீயிர குஷ்டங்க னடமாலை புற்றுபிள்ளை முதலான சண்டங்கள்தீரும்.

தாதுபுஷ்டி லேகியம்

இரண்டுபடி பனைபதினியிலநாலு லகசுருபுக்கடடியைக்கறை ததுபாருசெய்த அநில தேகநாபுபால் இளநீர்குறுப்பஞ்சாறுஆவின பாலநெய்வகைகுப்படி-சு, ஒன்றாயக்கலநகையசுநெய்யை வடித்து ஈட்டுஆவநாயுருவிபருததிஆவணமுநுநகைபனைநாவி இவைகளின வித்து அமிதசர்க்கரை சிறு புசாதிக்காய சாதிபத்திரிவலம் பிளகு லவுகப்பத்திரிசுருசாணிநீரம் கோஷ்டஞ் சட்டாஞ்சிலவா லுளுவை யரிசி சிறுநாபபூநககு பூ கிரிகடுகுதிரிபலை தாளிசுப்பத்திரிசீரகம் வெந்தயம் நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசசருக்கரைக்கிழங்கு வெட்டிவோ விலாமிசசுவோ முந்திரிபழம்பேரிச்சட்டாமுஞ் சாசபருப்பு ஓமக்கசக்கா வகைக்கு விராகனிடை-நு, சுத்திசெய்த செஞ்சா சிறுக்கனிடை-கசு இவைகளை இடத்துசு சூரணஞ்செய்துதுவி கிண்டி மெழுதுபத்ததில இறக்கி ஆற்றித்தேனைபடி மாகாணி அவித்த கோழிமுட்டைகரு-நி, சாககரைபல-நி, இவைகளைசோத்து பிசைநதுகமே நானடுவேளைஒன றுக்குசு சுண்டைக்காயபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகமதிசாரம் சரம் வாரிதீரும் வீரியவித்தியும் தேககாந்தியுமுண்டாகும்.

பத்துபலசீனிபை இரண்டுபடி ஆவினபாலிற் கரைத்துப் பாரு செய்து அநில ஏலம்சிறுசுரு சுக்குலவுகரம் பூட்டு கோஷ்டம்வால் பிளகு சிறுநாததை சுருசாணிநீரம் தாளிசுப்பத்திரிசாதிக்காயசாதிப திரி சட்டாஞ்சில வாசபாபருப்புபாபாடகபலவுகப்பத்திரிசீரகந்திப பிலிஞ்ருப்பு மலச்சி பதன்புது அபின வா லுளுவை ருமிபதைச்சாப்பூ வெட்டிவோ கோழிமுனை நறுக்குமுலம் பூனைகொலி மீனா வெள்ளைக் குங்கிலியம் இந்வேலைகளைகீ அதிவிடயா அக்கிருகாயச்சசேசோலஞ் சாலமிசரி வகைக்குவிருகனிடை-நி, வெதுவடித்து வடிக்கடின சூர ணத்துடன் பாலிலித்ததுசசுந்திரெயதுஉலாத்திஒன்பதுபுட்டுசெய்த கஞ்சாத்தூள் விராகனிடை-நி, இவைகளை ஒன்றாயக்கலத்துதுவிநெய் படி-கால் விட்டுகிண்டி மெழுதுபத்திவிற்றகி ஆற்றித் தேனவிட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றாககு ஒரு முதற்காய பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரத் தாது வித்திக்கு.

விலவவோ விலாமிசசுவோ நனஞரிவகைக்கூத தூலாறு நறுக்கித் தூணிநீரிற்சோட்டு வற்றணைத்த கியாழம்படிநாலில பத்துபலஞ்சீனி

யைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் திரிட்டு ஒரு ஓமம் அதிமதுரம் கிராமபு அபினவாலமிளகு சேகர வாலுளுகவபரிசி சாதிக்காயசாதிப பதிகிரிசன்னலவங்கப்பபடடை லவங்க பததிரிமபாபூசிறுநாகப்பூசடா மாஞ்சிலசாராபுருப்பு நெல்லிபுருப்பு கசகசாகத்திசெய்தகெஞ்சாவகைக ருவிராகனிடை-ந, வெதுப்பி பொடித்ததூதுவி ஆவின நெய் சாலபடி விட்டுக்கிணடி மெழுக்குபதத்தில் தேனடி அறைககாலவிட்டுபிசைநறு வேளைபொன்றுககு கொட்டை பாராசு பிசமாணஞ் சாப்பிட்டுவா பயிற்றுவேவு சலக்கழிச்சல கைகாலெரிவு உற்றமாதம் வாதம் ௮0, கிரிமாவாத மிதகட்குண்ட விஷ பாஷீக்கந்தி நுமதா துபுஷ்டியு னடாம

இரண்டபடி ஆவினபாலிற் பகதுபலச சீனிபைக்கரைத்து பாகு செய்து அதிற்பதது அண்டத்தை யுனததுவிட்டுத் திரிட்டுக் சாரப பருப்பு கசகசா கிராமபு ஏலம் சாதிக்காய சாதிபதகிரி அதிமதுரம் கூரைசீர கோஷ்டம் சடாராஞ்சில சன்னலவங்கப்பபடடை சுத்திசெய்தகெஞ்சாவகைக்குப்பலப-க இவைகளைச் சூணித்துததுவி ஆவின நெய்படி கால விட்டுக்கிணடி மெழுக்குபதத் திவிராகனி தேனபடி அறைக காலவிட்டுபிசைநறு வைத்துக்கொண்டு வேளைபொன்றுககு புனைக்காய பிசமாணஞ் சாப்பிட்டுவா தூதுவித்ததியாகும்

தூதுவேளை சமூலம் விலவீவா அமுககுறுக்கிழங்கு சந்தனத் துள அறுகவே சீரத்திறகொடி வகைக்குப்பலபு இரு துத்ததுபபனிசாண பெடி சலத்திறபோட்டுக்காயசசி வற்றவைத்த கியாழம் ஆவினபால வகைக்குப்படி-உ, ஒன்றாயக்கலந்து அஞ்சு லசசருக்ககாரபாபு மூன்று பலக பருப்புக்கட்டிபையுங் கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில் திரிட்டுக் கிராமபு சாதிக்காய பதகிரி சடாராஞ்சில நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் லவங்கப்பபடடை அபின சிறுநாகப்பூ கசகசா காளிசபதகிரி ஓமம் வாலமிளகு சிறந்தத்தை அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் சுத்திசெய்த கெஞ்சாவகைக்கு விராகனிடை-நு இவைகளை வெதுப்பிச் சூணித்துத் துவி அறைடி ஆவினநெய் விட்டுக்கிணடி மெழுக்குபதத் திவிராகனி ஆற்றிதேனபடிகால விட்டுபிசைநறுக்கொண்டு வேளை ஒன்றுபத சீரற்றாவிசைப்பிச மாணஞ் சாப்பிட்டுவா தூதுவித்திககு பிசமாணஞ் கிராணி அதிசாரயவாயுபெருமபாளிசுனமதீரும

ஒருபடி ஆவினபாலில் பகதுபலச சீனிபைக்கரைத்துப் பாகு செய்து திரிசாதம் சீரகம் ஓமம் ஏலம் அபின திரிட்டுக் உளுந்து அதிமதுரம் முதத்தகசா நெல்லிமுளனி அசுவசெந்திக கிழங்கு புனைக காலிவிசை இலவம்பிசின் வாயவள்ளகம் லவங்கம் நிலப்பனைகிழங்கு நெரிஞ்சிவீர கசகசா சுத்திசெய்த கெஞ்சாவகைக்குக் கழஞ்ச-கஉ இவைகளை யிடித்துச் சூணித்துததுவி நெய்படிகால விட்டுக்கிணடி

மெழுகுபத்ததிவிறக்கி தேனபடி அரைக்காலவிட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றுவிரைப பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாறு விரதகியுண்டாகுபடி,

மதனகாமேசுர லேகியம்

இரண்டுபடி ஆவினபாலில் பத்துபலச சீனியைக்கரைத்துப் பாருசெய்து திரிக்குது அதிமதுரம் சிறுதேக்கு நீர்முள்ளிவித்து நெரிஞ் சிவோ மல்லி கோஷ்டம் சாதிகராய உருந்து எள்ளு முந்திரிபழம் ஏலம் முள்ளிலவம்பிசின இந்துப்பு அதிவிடயம் கஸ்தூரி மஞ்சள்கதலிக்கிழங்கு சாணைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான கரிப்பானசமூலம் கொடியேலிவோ ஆனைத்திப்பிலி மருட்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வெந்தயம் அபின அப்பிச்செந்தூரம் திரிபலை லவங்கம் சண்பகவித்து நறசீரகம் சுத்திசெய்த கருசாபெருஞ்சீரகம் நிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கப் பட்டை வகைக்குபலங்கால இவைகளையிடித்து சூணித்து அதற்கு நிகர பூனைக்காலிவித்து பருப்பினமாவு சோத்துத்தூவி நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபத்ததிவிறக்கி ஆறவி தேனவிட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றுவிரைபிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வீரியவிரதகியுண்டாகும் இந்திரியங்கடும் அகிசாரம் கிராணி பித்தம் சிலேதமம் வாயுதிரும புளிநல்லெண்ணை கடுகுநீக்கி ஆவினபாலநெய் முருங்கைபிஞ்சு கூட்டி பத்தியம் கொள்ளவும்

விலவம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை சிறுமுட்டி நொச்சிமுககாவேளை நனனரி சங்கங்குப்பி காட்டிமலலிக்க சீதேவி யா செங்குமூரீ பொனமுகட்டை இயபூரல் அமுககுற ஒரிலைத்தாமரை சிறுக்கிரை பொன்னுங்காணி வேலிபருத்தி காட்டாமணக்கு சினனி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம்-க0 இடித்துப்போட்டு அஞ்சு மரக்கால தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாயவற்றவைத்து வடித்து அதில கரிப்பான பொடுதலை பிரிமுசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான சங்கிலை நிலவாகை ஆடாதோடை புளியிலை பழையாசி சங்கங்குப்பி பொற்றலைக்கரிப்பான மாதளம்பழம் பெருமஞ்சனி எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிக்கால ஒன்றுயக்கலந்து இருபத்துபலம் சீனியைக்கரைத்து பாருசெய்து மிளகுஓமம் வெள்ளைப்பூண்டு கடுக காயதானறிகராய கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி அரத்தை திப்பிலி செவியம் கருஞ்சீரகம் தேசாவரம் வகைக்குபலம்-க கத்திரி மஞ்சள்தேவதாரம் இந்துப்பு கலனுப்பு பொட்டினுப்பு வளையலுப்பு சடைக்கஞ்சா குறசாணி ஓமம் கசக்கா சாரப்பருப்பு அபினவாய்விளங்கம் மல்லிசீரகம் சுக்கு அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை தாளிசுபத்திரி வகைக்கு விறகனிடை ௫ சாதிபத்திரிவிறகனிடை-க சாதிகராய கிராமபு வகைக்கு விராகனிடை ௨ இவைகளையிடித்துச் சூணித்துத்

துவி நெய்படி க விட்டுக்கிணடி மெழு குபத்ததிலிறக்கி தேனபடிகால  
முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம்-க, சோததுப்பிசைந்து வேளை ஒன  
றுக்குக கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர சகலவிபாதிபுந  
தீரும தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும்

மதனகாமேசுர குளிகை

வாலேசங்கழஞ்சு-ந, லிங்கம் கழஞ்சு-க, முருங்கைவித்து சா  
திகநாய முததக்காசு கிராமபு அபினைஞ்சா பூனைக்காலிவித்து பூமிச  
சருக்கரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சமுத்திரா சோகிவினா சா  
திபத்திரி சாரப்பருப்பு வெங்காரம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை  
பொடித்து முற்றின் தேங்காய்க்குள் அடைத்துமுடிசு காணியிற பொ  
திந்து காயவை து சிரட்டைகரும்படி புடம்போட்டு ஆறவிட்டுடுத  
துச சிரட்டைகீக்கி மெழுஞ்சீபாலரைத்துத் தேற்றாவினைப்பிரமாணம்  
உருட்டி சருக்கரையிற பொதிந்து சாப்பிட்டு பாலும் அனைமுக  
கொள்ளாத தாதுபுஷ்டிக்கும் கட்டுமபுணர்நதாறகலிதமாகாது அதற்கு  
மாற்று எலுமிச்சம்பழம்.

சிறுபூனைக்காலி நத்தைச்சூரி நீரமுள்ளி முருங்கை அழகருற  
செம்முள்ளிநெரிஞ்சி ஊமகது ஒரிலைதகாமரை கஞ்சா ஆவரைமுள்ளி  
சங்கு முசுமுசுக்கை அழிஞ்சி விலவம் நெல்லி அதி ஆததி அரசு  
ஆல் அவுரி பாசு முசுட்டை திரிபலை கருவேல வண்ணிடருது மாற  
கொட்டை அகத்திதேற்றா சிவனவேட்டி செநநாயுருவி பாற்கொராண  
டி இவைகளினவித்து நிலப்பனைக்கிழங்கு நனஞ்சிரவோ சமுத்திரா  
பழம் வாகை முருங்கை விளாவேலாவேம்பு இலவு இவைகளின் பிசி  
னசாதிகாய சாதிபத்திரி குறசாணி ஓமம் அமிரதசருக்கரை சீனிகற  
கண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் மதனப்பூ அப்பிரகசெந்தாரம் வகை  
க்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை முந்திரிப்பழச்சாற்றால் நார்பது நாழிகை  
யரைத்து கட்டைப்பிரமாணம் உருட்டி சீவனோனறுக்கு ஒருகுளிகை  
வீதம் ஆவினப் லி லொருமண்டலம் கைப்பு புளிப்புக்கி உட்கொள  
ள யானைபல முண்டாகும் தாதுவித்திக்கும் வீந்துகட்டம்

தேயநத உருக்குளியை லேசாயத்தட்டிக காய்ச்சி வாழைக்கிழங்கு  
குச்சாற்றில் துவைத்து நொய்கிபொடித்து அது நனையத்தக்க பாட  
டைக்காயை பொடித்து அதில் வறுகிறபாலவிட்டு உலாததி கலவத  
திட்டு பிராய மாபாலால் மெழுஞ்சீபாலரைத்துக் குன்றிப்பாலுண  
டைசெய்து வேளைஒனறுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஆவினபாலிற கொள  
ளதேகம் பலக்கும் விரிப்பவித்தியுண்டாகும்.

அபின மதனப்பூ கிராப்பு சாதிக்காய் மாட்டிபொடித்து தங்கப்  
பம் சாம்பிராணிப்பூ முருங்கை ஆல் அரசு ஆததி இவைகளின் வித்

து அகிமதும இவைகளை ஓர் சிறையாய் முநுவகைப்பூச சாற்றுவாட்  
டிச்சுண்டைக்காரர் பிரபாணம் உண்டைசெய்து ஆயினபாலில் முருக  
கை பூவைப் பாட்டுக காய்ச்சிவடித்து அதில் ஒருண்டைபுரைத்து ஒ  
ருமண்டலம் புளி உப்புக்கி பத்தியம்பாலும் அன்னமுங்கொள்ள  
தேக்கப்பலதது தாதுகடும்

அமுககுற தெயு நீர்முள்ளிவித்து கருந்தொட்டிலோ இவை  
களை ஓர்சிறையாய்பொடித்து திரிசுடிப்பிரமாணம் ஆயின வெண்ணை  
யில் ரத்திதது உண்டைவா தாதுநீர்த்தியாகும்

சாதிக்காய் அகிமதும சஸ்தூரி மஞ்சள் குங்குமம் பூ வவகைப்  
பட்டை முருகவைத்தது பூனைக்காலிவித்து அமுககுறக்கிழங்கு கோ  
ஷ்டம் அக்கிராசாய கச்சுரா ஓம்ம் குறசாணி ஓம்ம் சமுத்திராச  
சோகிவிரை இவைகளை ஓர் சிறையாய்ச் சூரணித்து அகமகுறிகா கரு  
சா சூரணஞ்சேத்து தேனவிட்டு முடிநுறாளாட்டி தாதுவேளக்கா  
யளவுச்சுப்பிட்டு விரியவித்தியாகும்

முத்துவிராகுண்டை அரை தங்கம் விராணிடை கால பவளம்  
க, முருகவைத்தது ஆவரைவித்து மகிழ்வித்து நெருஞ்சிவித்து நீர்  
முள்ளிவித்து பருத்திவிசைபருப்பு சாண்ககாய சாதிப்பத்திரி கிராமபு  
வகைக்குவிராகுண்டை அரை இவைகளை தேனவிட்டரைத்துச் சுண்டை  
க்காய பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு ஆயினபாலில் முருகைப்பூவைப் பாட்  
டு காய்ச்சி சாப்பிட்டுபுணர் தாதுகடும்

மூன்றுமுட்டை மஞ்சட்கரு அபின் அக்கிராகாயம் நிலப்பனைக்  
கிழங்கு சாணரை இவைகளை ஓர் சிறையாய் தேனவிட்டரைத்து சு  
ண்டைக்காயபிரமாணஞ்சாப்பிட்டு முன்போல ஆயினபால் குடித்து  
புணர் தாதுகடும்

மதனகாமேசுர நெய்.

திரிகடுகு சிறுநீர் பூசு கிராமபு சாதிப்பத்திரி வாலமிளகு சீரகா  
தக்கோல் ம வகைக்குழங்குச், கோகாசாமூலி அபின் வகைக்கு  
முஞ்சுடு, இவைகளை ஆயின பாலிலரைத்து முக்காரப்படி நெய்யிலவே  
கவைத்து நெய்யைவடித்து ஒருகாண்டி சாப்பிட்டு புளித்தளிப்  
பாலும் அன்னமும் கொசித்து புணர்நதால் இரத்திரியங்கவிதாக்காது.

மதன பூணவல்லாதி

எளஞ் பூமிச்சீக்கரைக் கிழங்கு சுத்திசெய்து சேக கொட்டை  
வகைக்குப்பலம்-உ, அடிசுகுற கிழங்குபலம்-ச, நாயுருங் நனைச்சுநீரி  
பாற்றாண்டி கஞ்சா பூளரி அரக அதி ஆல முருகை நீர்முள்ளி  
பூனைக்காலி ஆவரை திருநீற்றுபசுசை கருவேல கிழங்கை ம்பாண

னவரை நீதறறு இவைகளின் வித்து வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, திரிக  
டுகு சாகிகராய்குற புசாதிப்பததிரி சோடபு கருவாப்படை சாரப  
பருப்பு வாலமிளகு மதனப்பு சிறுநாகப்பு அபின கசகசா ஏலமாமம்  
வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் வகைக்குபல் -ச, சுத்திசெய்து வறுத்த  
கஞ்சா'ஸ:-ச, இவைகளைக் கலலுறவில் நாலுசாமம் யிபுத்துச சீனி  
பலம்-ரு, கறணடுலா-உரு, சோத்துக்கொண்டு வீளைஒன்றுக்கு  
2-விசா'னிடையித பாவிறமொள்ள விறகட்டி மயக்கினால் எலு  
மிச்சம்பழச்சாறுப ஈருள்ளிச்சாறும் கொடுக்கமாறும்

பதன சஞ்சிவி

ஒருபடி ஆயினப வில நாலுபலக்கோதுளை மாவையு 1-உ0-பலச  
சீனியையும் போட்டுக்கிண்டிக காய்ச்சி பாதுபததில நீ முள்ளிவிரை  
நிலப்பனைக்கிழங்கு லுங்குப்படைபனைவோ வகைக்குபல் -ச, கரு  
வேலப்பிசின் கஞ்சாவகைக்குபல் -உ, நறணா சாறுககாய் கிராபு  
பெருஞ்சோம் வகைக்குவிரு'னிட-உ, திப்பிலிபலா-2, இவைகளை  
யிடித்துச சூரணித்துத்துவி நெய்யடி-2, விட்டுக்கிண்டி மெழுதுபதத  
தில இறக்கியாற்றி போர்ச்சனபழம் பால்-ச, தேனா லா-30, சோத்து  
பிசைந்த வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாசு கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு  
வா விறதாறும் போகமிகும்

தனப்பால்

சந்தனந நீதறறுவிரை முருகனை வேரப்படை இவைகளை ஓர்  
நிறையாய்த தேங்காய்ப பாவிலறைத்து உட்கொள்ள விறதுகட்டும்  
புளித்தளளவுப

பூனைக்காலி நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசாக்கரைக்கிழங்கு இ முன  
றையும் ஆயினபாலிலாவது கலலாதிப்பாலிலாவது அரைத்துண்டா  
லும் வீழிக்கிழங்கையும் பூமிசாக்கரைக் கிழங்கையும் ஆயினபாலில  
அறைத்துண்டாலும் சிறுசெங்கழுநீர் குறட்டைவோ இவைகளை ஓர்  
நிறையாய்பாவிலறைத்துக்கொண்டாலுந தா'உ விராத்தியுண்டாகும் நீர்  
முள்ளிமுருகனை முசுட்டை -பாறநுறண்டி இவை 'ளின் வித்துக்கசகசா  
வகைக்கு விரு'னிரை -ரு, இவைகளை போ'சுசா லுட்டம் ஒருபடி  
ஆயினபாவிற போ'சுசா -உ, போ'சுசா அபா'சுசா நப'ராய வறற  
வைத்துவா சீனி-2, து' -படி, பததுநா' -கொள்ளிலேப முண்டா  
கும ஆயின -1, வி' நெரிஞ்சி'குவையு முருகனைப்பூவையுபோட்டுக்  
காய்ச்சி கொலை'வி' -உ, லையிலுஞ் சாப்பிட்டுவா துதுவிராத்திகுறா.

தம்பனயவண்ணை,

2-கந்தி ஆயினபாலபடி ஒன்றில் அறுபது வெள்ளெருக்கனை  
பூனை -போட்டுக் காய்ச்சி பூக்குழைந்த பின்பு எடுத்துப்போட்டு'கனை.



றாய காய்ச்சி புறைக்குறறிக கடைந்தவெண்ணைபச்சைபுனுருகோரோர்  
சனை இவைகளை ஓர் நிறையாயமத்தித்து விக்கத்திற்பூசிப புணரப்  
பூடுக்கு

கந்தாதி லேகியம்

வல்லாரை புளியாரை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை பொற்றலைக்  
கரிப்பான இவைகளினசாறு தேங்காய்ப் பால், ஆவினபாலவகைசூதுபடி  
க, ஒன்றாய்கலந்து அதில சம்-பலச சீனியைக்கறைத்துப் பாகுசெய்து  
தீயாற்றி அக்ஷராரணை வெருகு காட்டுகாரணை சாரணை அமுக்குற  
மிரண்டை மாளசேனை அமிர்தவல்லி புளியாமடல ஆனையறுதுகொட்டி  
ஆப்பலநெய்தல் கோரைமுள்ளங்கி நிலப்பனை பூமிச்சுறுசை மாதுளை  
டுக்கமுரோ இவைகளினமூலம் பிடிக்கிழங்கு ஆவரைபஞ்சாங்கமவெள்ள  
ஞளளி நெருஞ்சி ரோமுள்ளி ஊமத்து நாயுருசி கஞ்சா கழறி முருங்கை  
பூனைக்காலிநந்தசூரி இவைகளின் வித்து வகைசூதுபலம்-க, இவை  
களை ஆவினமோரிலவித்துலாத்தி இடித்து வடிகட்டின சூணைத்தையு  
ம் திரிகடுகு நறுக்குமூலம் பாகுப்படைசித்தரத்தைவலமதிரிபலை  
கலமதம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஜாதிககாய  
சாதிப்பத்திரி தேற்றாவினா கிறுப்பு காரோலரிசிஓம், கெருடப்பட்சி  
கல கலராகஞ்சா கற்பூரம் பச்சைச்சந்தணம் தாளிச்சப்பத்திரி இஞ்சி  
வகைக்கு பலம்-க, அபினவிருணீடை-க, இவைகளை சவியிலுலாத்தி  
இடித்து வன்திரகாயஞ்செய்து ஆவினபாலவிட்டு வாயிலவேடுகட்டி  
அதினமேல் மருந்தைவைத்துப் பிட்டவித்துலாத்தின சூணைத்தைத்  
துவி ஆவினநெய்படி உ, விட்டுக்கிணடி மெழுதுபத்திலிறக்கி தேன  
படி-க, விட்டுப்பிச்சுநது வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாகுப பிர  
மாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம் மூலம் கிறுணி கபாலச்சூடு முதலான  
வியாதிகளதீரும் தாது புஷ்டிக்கும தேசம் பூரிகும.

மனமத சிந்தாமணி

அரைப்படி ஆவினநெய்யீலபத்துபலசசீனியைப்போட்டுக்காய்ச  
சிக்கரைந்தபின் இறக்கியதில திரிகடுகு ஏலம் எள்ளுகுறும்புஉளுந்து  
கோஷ்டம் வெந்தயம் இலவம்பிசின அதினவினா குறுசாணிஓம்மமலவி  
அதிமதுரம் கச்சோலஞ்சாதிககாய இத்துப்பசிற்றுதேக குக்கிகாயபூநற்  
சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓம்மம் லங்குப்படை லவுங்கப்பத்திரிமதன்படி  
அத்தித்திப்பிலி முத்திரிப்பழம் வசம்புகடுக நாயிரெல்லிவற்றலதானறி  
க்காய இலுப்பைபூ செங்கழுநீர் அமுக்குற நீந்தினெருஞ்சி பழபாகல  
நிலப்பனை ரோமுள்ளிவாழை தண்ணீர்விட்டான ஆவரைசத்திச்சாரணை

சிறுகாஞ்சொலி இவைகளின்மூலம் வகைக்கு பலம்-ச, அபின் கிராக  
 னிடை-ச, ரவியிலுலாததி யிடிததுலாததி யிடிததுலஸ்திரகாயஞ்செய  
 துமுனபேமம் பிடைவிததுலாததின ருணததைத் துளிக்கண  
 டி ஆற்றித் தேனபடி-கால, விடபிபிசைநது வேளைஒன்றுக்குக் கொட  
 டைப்படிசது பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு பததியம் பாலும் அன்னமும்  
 கொள்ள தேகம் பலக்கும் தாதுஷ்டியுண்டாகும்

விலவம்பாதிரி பொன்னாக்காணி நன்னூர் நத்தைச்சூரி சிறுநெ  
 ரிஞ்சிக கீழ்க்காயநெல்லி சிறுநெரை மாதுளை இருவேலி அம்மானபச  
 சரிசி ஆரை அதி இவைகளின் மூலம் கஞ்சாசாதிகாய சாதிபத்திரி  
 கூகைகீ கிராப்பு ஏலம் முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு சித்தரத்தை கல  
 நார கலமதம் மல்லிதாளிசப்பத்திரி திரிகடுகு அகிமதாரம் வகைக்கு  
 கழஞ்சு-ஈ, கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் குறாசாணி ஓமம் லவங்கப்பத்திரி  
 சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் விளாவிரிசி தேவதாரம் தக்கோலம் கஸ்தூரி  
 மஞ்சள திப்பிலிமூலம் வாலமிளகு தேசாவரம் செவிபம் சச்சோலம்  
 அன்னபேதி மாதுளத்தோடு அக்கறாசாரம் வாய்விளங்கம் மகம்பு  
 வகைக்குக் கழஞ்சு-உ, அபினி குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி  
 நெறம்பாரி பருத்திவிரைபருப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு ச, இவைகளையி  
 டித்து வஸ்திரகாயஞ்செயது அதற்குப்பாதி சீனிகுடடித் திரிகடிபி  
 ரமாணம் ஆவினநெய்யால் மாதுளம்பழச் சாற்றிறகொள்ள மேகநெ  
 டை தாதுஷ்டம் நீங்கும் வீரியவிரத்தி யுண்டாகும் பதகியம்பா  
 லும் அன்னமும் கொள்ளவும் இஞ்சிச்சாற்றிற கொள்ள சீதவாகம்  
 பித்தம் குடைச்சலதீரும்.

சித்திரமூல லேகியம்.

கொடிவேலிவேர் பலம்-500, இடித்துக் கலத்தண்ணீரிற போட்  
 நெல்லிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து பத்துபலச சாககரையைக்  
 கரைத் திப் பாடுசெயது திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி வெப  
 பாலைபட்டை சீரகம் ஓமம் சிறந்ததை இரதப்பூ தேவதாரம் செவி  
 யம் வட்டத்திருப்பிமஞ்சள மரமஞ்சள கடுகுரோகணி புளியம்மடற்  
 கிழங்கு சிறுவழுதலைவேர் நவாசாரம் குமட்டி மாதுளாவோ பெருங்  
 காயம் வகைக்குபலம்-ச, இடித்துச்சூரணித்துத்துவி நெய்படி-கால,  
 விடபிபிசைநது வேளைஒன்றுக்கு ஒருபாக்களவுகொள்ள குணமூல  
 கிருணி அக்கினிவாதம் அஞ்சு : பிலிசைவாதம்வாயுசூடலவாதமதீரும்

சிறுகிழபாண்ட லேகியம்

இரண்டிடி ஆவினபாலில் இருபத்துபலசசீனிபைக் கரைத்துப்  
 பாடுசெயது அதில் பெருமபூசுணிககாயை மேற்றேறல் சீவிறுக்கி

யுலாததி இடிததுவடி டுடின மொடிபடி-ச, கோஷ்டம் லவங்கம் கஸ்  
தூரி டுளுள இருதுபடி கிரிபலை அகி மதுரம் சாதிபதகிரி கிரிகடுகு  
வகைக்குக கழஞ்சு-ச, இடிததுச ஞாணிகது இரு பனைசஞாணததை  
யும் ஒன்றாயகலநதுதுவி அரைபடி நெய்விடங்க கிணடி மெழுகுப  
தத்திலிறக்கி வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாகரு பிரமாணா  
சாப்பிட்டுவரத் தேகவாட்சி என்று புருக்கி சிரங்கு நீரகடுபடி கலல  
டைபடி வெட்டைகீரும் தேகமதுளி நும

லேகியப்படலடி முற்றிறறு

## கிருதப் படலம்

அதாவது கடைசாங்கு ஞாணநெய்ளால் லேகியம் போலகின்றி  
நெய்பதத்தில இருததுதலாம் கிருதநெய்ப் படலமெனப் பெணா  
பெற்றது

கிருததம்

கூறுககிருதஞ்சாப்பததுக கொடியபாகந் தனையாயநது  
வீறுஞ்சாத்திரமனை ததுபயன் விளக்ககதிரட்டிக் கொதுபட  
கிருசாகதியமுந் திற மாயப்பண்டிக்கதனையாயநது  
கோருமுனிவாபானிடத்திற சூறிப்படியுரைக்கதி துவாரீம

சந்தன நெய்

சந்தனக் கட்டை-பலம்-ச, அரத்தைபலம்-ந, மிளகுபலம்-உ  
விலவிலைப்பலம்-க, இடிததுப பத்துபடிதண்ணீர் போட்டு எட்டொன  
றாயவற்றவைத்து வடிதக்கியாழத்தில் ஆனின் நெய்படி-ந, சூடாதே  
டை முசுமுசுக்கை இஞ்சி இவைகளினசூறு வகைகருப்படி-ந, கூட  
விடம் அகிமதுரம் துத்திவினை கலங்கொட்டி வகைக்கு-பலம், தளி  
சுபத்திரி திப்பிலிசேகம் சுக்கு பருத்திப்பருப்பு கோஷ்டம் கிராமபு  
கோறேசனை நெல்லிமுள்ளி அரக்கிரகாரம் வகைக்கு விராகனிடை-  
உ, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி பத்ததிற கடுகுடனிறக்கி இரண்  
டுபலச் சுருக்கரைமைக்கலநது வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாணடிவீதஞ்  
சாப்பிட்டுவர இரும்பு விககலகவாசம் மேகப் பித்தம் வாரத்திரும்

புளியாணை நெய்

புளியாணை ரப்பலம்-உ0, தண்ணீர்விட்டானகிழங்கு பொன்முசுட் டைவோ நனனூரிச்வர் கருவேப்பிலை அதினீர்க்கு கோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சமவோ வில்வவோ வகைக்குபலம்-ந0, இடித்தது முப்பது படி தண்ணீர் றிற் போட்டு எட்டு - அனரூப வற்றவைத்து வடித்தகியா முத்கில ஆவினநெய்படி-க, விட்டு தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சுக்கு வகைக்குபலம்-க, வெட்பாலையரிசி கற்கடங்கினகி சீரகம் சன்ன லவகை கப்பட்டை நறுக்குமூலம் லவகைப்பத்திரி ஏலம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம் அரை சாதிககாய சாதிப்பத்திரி கிராமபு வகைக்கு விராக னிடை-க, அரைத்துக்கலக்கி காய்ச்சி கக்கத்துடன் சீனி கற்கண்டு வகைக்குபலம்-டு, அதிமதுரம் பலம்-க, பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரணடிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்தகிராணி இரத்த மூலம் இரத்த அதிசாரம் இரத்தமேகம் இரத்தபாணம் இரத்தகாசம் இரத்தபித்தம் வானதி வரட்சி காமாலை இரும்பு சோகைதீரும்

புளியாணைச்சாறு படி-ச, தயிர்த்தண்ணீர்படி-க, ஆவினநெய்படி-உ-கலந்து அதில் முக்கிரிப்பழம் தேவதாரம் வெட்பாலையரிசி அதி விடயம் சீரகம் வட்டத்திருப்பிவோ அசுமதாகம் வில்வவோ வகைக்குக்கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரணடிவீதஞ் சாப்பிட்டு கிராணி வயிற்றுக்கடுப்பு குணமயெரி வு சோகை வாய் கசப்புதீரும்.

புளியாணைச்சாறு குறுணி நெய்படி-உ, தயிர்ப்படி-க, அதிவிட யம் திரிகடுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் நவாச்சாரம் சாதிககாய வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராமபு மாதளம்பூ மரமஞ்சள லவகை வகைக்குக்கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரணடிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர ஆறுவகைக்கிராணியுந்தீரும்

புளியாணை வளளிக்கிழங்கு பொன்னுகாணி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-க, செவவிளரீர்படி-உ, ஆவினநெய்பால வகைக்குப்படி-டு, சீரகம் மாசியாய அதிமதுரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-ச, ஆவின்பா லாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டுபலம்-க, பத்திரி ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, பொடித்துத்துவி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருக ரணடிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவெட்டை பித்தவாயு எரிச்சல் நீச சுருக்கு மயக்கம் பித்தம் வானதி அரோசியந்தீரும் தேகஹலமும்.

கூழ்பாண்டக் கிருதம்

பெரும்பூசனிக காய்ச்சாறுபடி-உ, தாழைவிழுதுச்சாறு தென் னம்பூசாறு குமரிச்சாறு செவவிளரீர் வகைக்குப்படி-க, ஆவினநெய் புலவகைக்குப்படி-உ, ஒன்றுக்கலந்து சாதிககாய் மாசிககா திரிபலா

தி சீரகம் ஏலம் வாலமிளகு காட்டாததிடு கறகடகச்சிங்கி மல்லி கு  
ராசாணி, ஓமம் வகைககுக்கமுஞ்சு-கூ, இவைகளை ஆவினபாலலிடடி  
போட்டு காய்சிவடித்து இரண்டுபலம் சுறகண்ணைபொடித்துத் தூவி  
அப்பிரகசெந்தூரககலந்த கரண்டியிதங்கொள்ள மீமகபிரமியம் ஊ  
ஷண்ம எரிப்பு காரதல நீரககுத்து எரிவு அஸ்திவெட்டை அஸ்தி  
காவகை எலுப்புருக்கி காமரலை கிராணி பித்தநதீரும

பெரும் பூசனிககாய்ச்சாறுபடி-சு, வெள்ளரிககாய பெறறலைக  
கரிப்பான இளரீர நீர்வள்ளிககிழங்கு சீந்தி சீஜீவியார செங்கமுரீர  
தாமரைககிழங்கு தாழைவிருது முடககொத்ததான் இவைகளின்சாறு  
வகைககுபடி-உ, ஆவினபால நெய்வகைககுபடி-கூ, ஏலம் லவங்கம்  
கோஷ்டம் அதிமதுரம் கச்சேசாலம் பச்சை சிறநாகபூ செவ்வள்ளிக  
கொடி ஆனைத்திப்பிலி சாதிககாய முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம பழம் இக்  
துப்பு சண்பகபூ நறுமபிசின அகிலசுந்தனம் செஞ்சுந்தனம் இக்  
துப்பு கிராப்பு மஞ்சிடடிவள்ளிககிழங்கு கிலப்பனைககிழங்கு 'செந்தா  
யுருவிவோ கரிப்பாலவோ சத்திசசாரணைவோ செங்கமுரீரீழ் முததக  
காசு நன்னுரீவோ கோஷ்டம் விலாமிசசுவோ வெட்டிவோ பொன்னு  
ககாணிவோ ஒரிலைத்தாமரைவோ வகைககுபலம் முககால இவைகளை  
ஆவினபாலி லரைத்துபோட்டுக் காய்சிவடித்துச் சீனிசுறகண்டு வகை  
ககுபலம்-உ, புதுகுவிராகனிடை-கசோத்து வேளைஒன்றுககு கரண்டி  
யிதஞ் சாப்பிட பித்தம் மேகம் அஸ்திசார வெட்டை உடம்பெரிதல  
கண்புகைச்சல தாதுஷ்டம் தீரும

பெரும் பூசனிககாய்ச்சாறு நீர்வள்ளிக்கிழங்குசுசாறு வகைககு  
படி-அ, கரிப்பானசாறு பொறகையானசாறு ஆவினபாலநெய்வகைககு  
படி-உ, லவங்கம் ஏலம் இந்துப்பு யிளவரிசி அசுமதாகம் சாதிககாய  
சீரகம் கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை கூகைரீர முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம  
பழம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சாதிபத்திரிவகைககுக்கமுஞ்சு-சு, ஆவின  
பால லரைத்துபோட்டுக் காய்சிவடித்து அதில பத்துநதலிப்பழமும்  
காறபடி சீனியும்போட்டு கடைநதுகொண்டு வேளை ஒன்றுககு கரண்டி  
யிதஞ்சாப்பிட்டுவோ உலோமாநதைசுமாநதை ஆறுவகை கிருசசனம்  
முத்திர பரீர இரத்தகாசம் பித்தகாசந்தீரும

பெரும்பூசனி நெய்

பெரும்பூசனிககாய்ச்சாறுபடி-அ, வெள்ளரிககாய்ச்சாறுபடி-உ,  
ஆவினநெய்படி-க, இளரீரபடி-உ, ஒன்றையகலந்து அதில ஏலம் கந்தகம்  
லவங்கம் இலுப்பைப்பூககைரீர வெருக்ககிழங்கு முந்திரிப்பழம்பேரீச்  
சமபழம் கோஷ்டம் சிறநாகபூ முததககாசு செங்கமுரீரககிழங்குகிப  
பிலி காரீகோலரிசி அதிமதுரம் மிளகுவகைககுக்கமுஞ்சு-கூ, அரைத்துப்  
போட்டுக் காய்சிவடித்து தேனபடி அரை சருக்கரைப்படி காலகலந்து

கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரப் பிரமேகம் கிருச்சனம் தேகளரிவு வாட்சிதீரும பத்தியங் கைபுதள்ளவு

ஆவாரை நெய்

ஆவாராவோபபட்டை தென்னங்குருட்டை வகைக்குபலம்-20 நாவற்பட்டை அததிபட்டை கீரப்பூலாவோ வகைக்குபலம்-60, இவை களையிடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்து வருத்தகியாமுத்தில ஆயினநெய்படி-2 இருசிசசாறுபடி-கால மொசுமுசுககைசாறுபடி-3, விட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம்மிளகுத்துத்தி வோபபழம் பாசிவோநாகவல்லிவோ வகைக்குபலம்-3, செங்கழுநீரக கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராமபுசாதிக்காய் சாதிபத்திரி சிறுகீரை வோ பசுவிலோ நெல்லிவற்றலவலம் வகைக்குபலம்-2, புளிபங்கொட்டை கீதால் ஆவனாயிரிசி வாப்பூலாகொழுநது வகைக்கு பலம்-2, கருவேலம்பிசின வெள்ளைமபிசின விளம்பிசினமாப்பிசின வெட்டி வோவிலாமிசசுவோ அறுகங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-கால, இவைகளை யறைத்துபோட்டு நாசசி நெய்யைவடித்து ஆற்றி காறாலாக சிப்பிலிப் பொடியும் இரண்டுபலசாககூசையும் காறபடி தேனுஞ்சேர்த்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலமேகநீரிழிவு அடைப புத்தகாகர முத்திரக்கிருச்சனம் எலுப்புருக்கி பெருமபாடு கிராணி தீரும.

கொன்றை நெய்

கொன்றைவோபபட்டைபலம்-35, இடித்து பதினாறுபடி தண்ணீ ரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாமுத்தில இருசிச சாறு ஆயின நெய்வகைக்குபடி-3, மணக்கககாளி நத்தைச்சூரி கீழ்க் காயநெல்லி கொடிவேலிசுண்டவசுத்திரிபொன்முகட்டை தழுதாழை விலவடித்துவோ சத்திசசாரணை கொழிஞ்சிசிறறுமுட்டிபாதிரி இவை களினவோ விளாம்பட்டை ஆயிலியப்பட்டை முடக்கொத்தானிலையு ருவியிலை வகைக்குபலம்-கால, திரிகடுகுதிரிபலைசெவியடிவாய்விளங்கம் நறுக்குமூலமதகரம் தக்கோலஞ் சத்குப்பை சீரகங்கருஞ்சீரகமேவன கடுகுநீரூணரி அறத்தைக்காரகோலரிசிவெப்பாலையரிசிவகைக்குசுழஞ்சு ஒன்று அரைத்து நாசசிவடித்து வேளைக்கு காண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டு வர முயல்கண்டனமுதலானவலிப்பு வாத்தகுட்டம் பவுத்திரம் மகோ தரம் வயிற்றுக்கடிதீரும

நாவல நெய்

நாவற்பட்டைபலம்-40 யிடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற் போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்துவனித்து அதிலபெருமரத்தப்பட்டை ஆவா ரையரிசி ஆவாரைவோபபட்டை கோஷ்டரலவுவகப்பட்டை கற்சுடக கிழங்கு அதிமதுரம் அதிவிண்டைய சடாமா ஞ்சிலகைநீரேவதாசஞ்சிறு

நாகபூநிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னூரிவோ வகைகருகழஞ்சு-உ ஆ  
வின்பாலா லறைத்துப்போட்டு பசுநெய்படி-சு, விடிகாய்ச்சி வேளை  
ஒன்றுக கொருகாண்டி வீதங்கொள்ள பெருப்பாடு தீரும்

பொன்னாங்காணிநெய்.

பொன்னாங்காணி பொறழைக்கரிப்பான இவைகளினசாறு ஆவின  
பால நெய்வகைக்குப்படி-சு, எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-நி, அதிமதுரம்  
பலம்-உ, ஆவின்பாலா லறைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கறகண்டு  
கோரோசனை சாதிககாய சாதிபத்திரி வகைகருகழஞ்சு-க பொடித்  
துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டால் மூலச  
குடு ஊஷணம் மேககாவகை கைகாலெரிவு காரதல உடம்பெரிவுவாய  
நாறமம் பிரமியநதிருக கண்குளிருப

வல்லாரை நெய்.

வல்லாரைச்சாறு ஆவினபாலவகைக்குப்படி ச, இளநீர்நெய்வகை  
க்குப் படி-உ சீராசெங்கழுநீர் சாறுபடி-சு, அதிமதுரம் கோஷ்டஞ்  
செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பச்சைக்கறபூரம் கோமோசனைவகைக்கு விருக  
னிடை-ந, பாலாலறைத்துப்போட்டு மூன்றுநாளவரை தீயாலெரித  
து நாலாநாள காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காண்டி வீதங்  
கொள்ள ஈளை இரும்புத் தொண்டைகமமல சிலவிஷம் உடம்பிறகாந  
தல நாவாட்சிதீரும்

வல்லாரை பொன்னாங்காணி பொடிதலைவகைக்குச்சாறுபடி-சு, எ  
லுமிச்சம் பழச்சாறுபடி-கால் பசு பாலநெய் வகைக்கு படி-உ, சா  
திககாய சாதிபத்திரி மாசிககாய கடுக்காயபூ காட்டாததிப்பு வால  
மிளகு ஏலம் கிராமபு அதிமதுரம் வகைக்குகழஞ்சு உ, பசும  
பாலா லறைத்துப்போட்டு பெருகுபத்ததில் வடித்து இரண்டிபலச  
சினியைப்போட்டு கிண்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதம் இரச  
பறபம்வைத்து உட்கொள்ள சகலமேகம் ரணகிரந்தி பரமியம் மே  
கச்சூலை குட்டம் சொரிசிரங்கு நாபிநேய யோனிப்புறறு நீர்க்கடுப்பு  
னரிவு சிறுப்புத்தீரும்.

வல்லாரைச்சாறுபடி-உ, சீரத்திதண்டு சாறுபடி-நி, நெய்படி-சு,  
திரிபலைக்கு சேக்கெருப்பு தாளிசுபத்திரி அதிமதுரம் கோஷ்டம்  
பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் சிறுதேக்கு கடுகுசோகணி நறுக்குமு  
லம் நன்னூரிவோ சிறுமுட்டிவோ வகைக்கு விராகனிடை-உ, அ  
றைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இரண்டிபல கறகண்டைப் பொ  
டித்துதுதுவி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதங்கொள்ள பழஞ்சுரம்  
ஆஸ்திசுரம் வாட்சி இரும்புக் கண்சுரம் மாந்தசுரம் காமாலைபாண்டு  
உடம்பெரிவு பித்தம் நீங்கும்

கடுக்காய் நெய்

இறுதுறுகடுக்காயை விரைநீக்கிப் பதக்குததண்ணீரிற் போட்டு  
நாலில் ஒன்றாய் வறறவைத்து வடித்த கியாழத்தில் கையாந்தகரை

கீழககாய்நெலவி அவுரி பொடுதலை முருககுருபடைமேனி சிறுசெருப படை சத்திசசாரணை இவைகளினசாறுவெளளாட்டுகோ ஆவினநெய வகைக்குபடி-ச, கூடவிட்டு சிவதை சங்கமவோ முககுரட்டைவோ கீழககாய்நெலவிவோ திரிகடுகு சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குககழஞ்சு அ, அரைத்துபோட்டுக்காய்சசிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதங்கொள்ள சூலைபாண்டு சோகை உதாரோகங்கள் தீரு.

விலவ நெய

விலவவோபலம் உச-இடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய வறறவைத்து வடித்த கிபாமுத்கில் ஆவினநெய்படி-ச, லவகப்பபட்டை ஏலம்செஞ்சநதனம் திரிகடுகு நறசீரகம் இரதுபு கறகடகுகிவகு போசீசமபழம் செங்கழுநீரககிழவகுசிறுநாகபூவகைக்குககழஞ்சு-ச, அரைத்துபோட்டு பதத்திலவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதங்கொள்ள விககல சத்திவரட்சி தீரு.

அவுரி நெய

அவுரிவோபலம்-ச, சங்கமவோ முருகைகவோவகைக்குபலம்-உ வேலிப்பருத்திலோ சிவனவேம்பு சிறுதுருஞ்சா மிளகாணை அழிஞ்சி கருநொச்சி இவைகளினமூலவகைக்குபலம்-க இவைகளையிடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாயவறறவைத்து வடித்த கிபாமுத்கில் ஆவினநெய்படி-ச, செங்கத்தாரிபட்டை கடுக்காய்கருஞ்சீரகம் ஒமம் அழிஞ்சிவினாகடுகுரோகணிதேறறுபட்டை காரதணிகை கிழவகு மருடகிழவகு காரகோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள பொன்முசுட்டை வோ கீழ்க்காய் நெலவிவோ எட்டிவினா கடம்பரினா வகைக்குககழஞ்சு-ச, அரைத்துபோட்டு காசசிவடித்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவா சுகலவிஷமும் காணுககடி ஈளை இருமல மா வெட்டைகடி தீரு.

அறுகவோ நெய

அறுகவோச சாறுபடி-ச, ஆவின நெய்படி-ச, ஒன்றாய்க்கலந்த அதில அதிமதுரம்பலம்-க, சீரகம்சாதிபத்திரி விலாமிசச வேர்சிறறு முட்டிவோ விலவவோ வகைக்கு விற்றகன்னை-உ, ஏலக்கிராபுயிளஞ் கோஷ்டவகைக்கு விராகனிடை-க, அரைத்துபோட்டு காய்சசிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதங்கொள்ள உடம்பெரிவு பிரமி பம் இரத்தபித்தம் நீர்சிப்பி தாகந்தீரு.

சமுததிராப பழநெய.

சமுததிராபபழம் அஞ்சி வெள்ளாளளி வகைக்குபலம்-க0, இவைகளையிடித்து முககுறுணி சலகதிற்போட்டு நாலிலொன்றாயவறறவைத்து பிழிந்து வடித்து அதில முருகைகவோ கொடிவேலிவோ ஒமம்இரு



துப்புதிரிகளுக்கு காயம் செவியமநவாசசாரமகருஞ்சீரகமநறசீரகம்புளி யமடமகிழங்கு வகைகருககழஞ்சு-உ, அரைத்துப்போட்டு ஆவினநெய் படி-உ, விட்டுகாயசசிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவர குணமம் உதாரோகம் நீரககோவைபீலிகை கெண்டை பெருவயிற்றீரும்.

கண்டங்காரி நெய்

கண்டங்கத்திரி சமூலம்பலம்-கூஉ, விலவம் அமுக்குறு ஆ-தோ டைசங்கு சிறுவழுதலை அனைவள்ளினமூலம் பேயப்படுல வகைக்கு பலம்-க, இடித்து குருணிரீற்றிப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினநெய்பெருமபூசனிகாய்சாறு ஆவினபாலவகை கருபடி-க, ஒன்றாகவந்து தாளிசப்பத்திரி மிளகு கொவிடம் வகைக்கு கழஞ்சு-கூஉ, ஏலம் வவங்கப்பத்திரி வவங்கப்பாட்டை திப்பிலிலிமிசசு சிறுநாகபூ சடாபாஞ்சில கறகடகசிலகி வகைகருககழஞ்சு-க, ஆவின பாலாட்டிப்போட்டு பதமாயகாயசசிவடித்து திப்பிலி பேரிச்சம்பழம் வகைமுன்று கழஞ்சுபடிபொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுமுன்று கழ ஞ்சுவிதஞ்சாப்பிட்டுவர உதையாந்தை சவாசகாசம் சளை கற்புத்தீரும்.

துதுளை நெய்

துதுளை சமூலம் பலம்-உ0, கறிமுள்ளி வேர்கண்டங்கத்திரி நீர் வகைக்குபலம்-கூஉ, இடித்துப்பிணைபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொ ள்ளாய்வற்றவைத்து வடித்துகிழாத்தில் ஆவினநெய்பாலவகைக்குபடி-க, விட்டுத் திரிபலை திரிகளுக்கு கோஷ்டம் தாளிசப்பத்திரி கொடியேலி விவாநன னாரிவே சிறுநாகபூவகைக்கு கழஞ்சு-க, சிறுநாஞ்சீரரிவே ஆடா தோண்டியோ அதிமதுரம் நறசீரகம் தேற்றுவிரை சடாபாஞ்சிலசெவ வல்லிகொடிவகை பலம் காலடியாசுமுககைகீவாகண்டங்கத்திரிவிரை வகைக்குபலம்-க, அரைத்துப்போட்டு இஞ்சிச்சாறுபடி கால் விட்டு காய்சசி கடுகுடன் தேனபடி அரைக்கால் சாககரைபலம்-க, சோத்து வேளை ஒன்று ஒருகாண்டிவிதம்கொள்ள சளை இரும்பு காயம்சவாசம் உபபிசம் இரத்தகாசம் தீரும்

விஷணுநாந்திநெய்.

விஷணுநாந்திபலம்-அ, விலவவே சிறுமுட்டிவே வகைக்கு பலம்-உ, பற்பாடகம்பலம்-ச, இடித்து பிணைபடி தண்ணீரிற் போ ட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவினநெய்பாலவகைக் குபடி-க, அதிமதுர சீரகம் வகைக்கு பலம் திப்பிலிமிளகு கிராம்பு சாதிககாய சாதிப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரிவகைக்குவிறுக்கலிடை-உ, ஏலம் சிறுநாகபூ சண்பகபூ கோஷ்டம் சந்தனம் விஸமிச்சம் ஒரிலைதாம ரைநறுக்குமூலம் கடுஞ்சோகணிவகைக்குவிராகணிசுட ஒண்ணைறகோ ரோசனை பச்சைகாப்பூரம் வகைக்கு விராகணிடை அரை இவைகளை

வடிததுவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டிவா உட்காச்சல்  
வாட்சி இருமலச்சோகைகாமாலை நோலெரிவுதாமவயிறற்ற ரிவுதிரும

சதாவேரிநெய்.

சதாவேரிசிழங்குச சாறுபடி-கஉ, குழிமீட்டான் கிழங்கு சாறு  
நெல்லிக்காய்சாறு பெருமஞ்சனிகாய்சாறுகருப்புசாறுவகைக்குபடி-  
க, ஆவின நெய்படி-ச, ஒன்றாய்கலந்துதிரிகடுகுதிரிபிலைவெப்பாலையரிசி  
கொத்தமலிவலம் இலவங்கம் லவங்கப்பூதிரிசிறுநாகப்பூசாகமவிலா  
மிச்சபூசியா அகிமதும ககைரீ முந்திரிகைபேரீததுஇந்துபபூமம்  
நோரைககிழங்கு சிறுந்தைக்கு கோஷ்டம் சந்தனம் வகைக்குகழஞ்சு-ந  
அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடிதது வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி  
வீதஞ் சாப்பிட்டிவா முததிரபாளை நீரகடுப்பு தததுளவூப்புருக்கிமேக  
சுரம் கைகாலெரிவு நீர்தும தேகபூஷி தாதுவிரத்தியுண்டாகும்.

கதவிநந்தநெய்

கதவிகிழங்கு அகினபூவகைக்குததுலாம் அரைஇடித்துதபதக்கு  
நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைததுஆவினநெய்பாலவகைக்குப  
படி-க, கருப்புசாறு நெல்லிக்காய்சாறுவகைக்குபடி-ச ஒன்றாய்கலந்து  
வலம் லவங்கம் சந்தனம்சுடாமாஞ்சில கிருபலை ஆலவீழுதுசெங்கழு  
நீர்கிழங்குநெய்தறகிழங்கு வகைக்குகழஞ்சு-ந, இவைகளைப்பரைத்துபோ  
ட்டுநாலுநாட சிறுதீயாபெரித்துஐந்தாநாட காய்ச்சிவடிததுவேளைஒன்  
றுக்குஒருகாண்டி வீதனுகொள்ள எலுப்புருக்கிமேகவெடைபெரும  
பாடு நீரிழிவுதிரும.

முலைபாலநெய்.

முலைபாலபடி-உ, ஆவினநெய்ப்படி-க, ஒன்றாய்கலந்து அதில்கொடு  
பைவேரவெள்ளரிவித்துபூசணிவித்து நெல்லிமுள்ளி அதுமதிரமவகை  
க்குகழஞ்சு உ, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடிதது வேளை ஒன்றுக்கு  
ஒருகாண்டி வீதனுகொள்ள உடற்காரதலமெலிவு எலுமபருக்கி கணம்  
வாட்சி பிசுமேகம் வெடைதிரும.

கடுக்காய்நெய்

கடுக்காய்-க00கிழங்காய்நெய்-உ0இடித்துததூணிநீரிற்போ  
ட்டுகாய்ச்சி இரண்டுபடியாய் வற்றவைதது வடிததுஆவினபடி-க பால  
படி-உ கலந்தில சண்பாபூவலமசியதைசுக்கு மஞ்சளசீரகம் கடுகுநீர  
கணி கடுக்காய்கிப்பிலிவகைக்குபலம்-அரை அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சி  
வடிததுவேளைஒன்றுக்கு இருகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டிவா உடம்புவீர  
கம்பித்தச்சோகைஉடம்பெரிவு அக்னிமந்தமலசலகட்டு இளைப்புபித  
தும் நீங்கும்.

சுக்குநெய்.

சுக்குபலம்-உச இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்  
வற்றவைதது கியாழத்துடன் ஆவினநெய்படி-உ வெள்ளாட்டுநீர்படி-க

கலந்து அதிவிடயமகாட்டாததிபுபெருகருமபெருகாடிவேலிபெருங்  
காயம முததககாச திருகடுகுதிரிபலை சிறுதேகு திபிலிமூலமவிளாம  
பிசின ஆடுதிண்டர் பாளை இநதுபு சீசுமமஞ்சளமமசெவியமவகை  
கடுகழஞ்சு-ச அரைததுபோட்டுகாயசிவடிததுவேளைஒன்றுககுஒருகா  
ணடிவீதஞ் சாப்பிட்டுவா குணமகிராணிவயிறறுகழிசசலகடுபுஅதி  
சாரம மூலகடுபு தீரும

பிரமிநெய

பிரமிசாறுபடி-ச ஆவினெயபடி-நூ பாலபடி-ச ஒன்றாய்கலந்து  
சிவதைசுக்குதிபிலிநெய் விவற்றலஇத்துப்புவிளாவிரிசுகறகண்டுவேம  
புகணதாரிமஞ்சள வகைக்கு கழஞ்சி-நூ அரைததுபோட்டுமூனறுநாள  
வரை சிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாளகாயச்சிவடிததுவைப்பபுபுளிபுபுரீககி  
வேளைஒன்றுககு ஒருகாணடிவீதங்கொள்ள வாயுஅகனிமந்தமரீங்கும  
திபனமுண்டாகுமகடம அறுபொன்னிறமா குமபுத்திவிததியாகும.

கருதப்படலம் முற்றிறறு

## ஷாப்பத்துப் படலம்.

அதாவது பலவகைகளாலுமபுட்பாசசந்தனைகளாலுமசாகக்கரை  
பாகு கறகண்டு இவைகளால மெழுதுபதமாய காய்ச்சி மருந்தினாலும  
வோவகைகளாலும பிரயோகிக்கலாம ஆனதால் யூனியவாகடப்பிர  
காரம் ஷாபத்துபடலமெனப் பெயர் வகுக்கப்பட்டது

இந்த ஷாபத்துகள் ஒரு கிண்கள பிரயோகிக்கலாம

நனனூரி ஷாபத்து.

முப்பத்தேழறை ரூபாயிடை நனனூரிவேரையிடிததுஒண்ணறை  
படியாலவற்றவைத்துவடிக்கடி முப்பத்தேழறைரூபாயிடைசீனியைக  
கரைத்துகாய்ச்சி ஒருதுளியை விரலாலழுத்திபாகக பிசினபோலிருந  
தாவைதப்பதத்தில் சிசாவில்லைததுகொண்டு இரண்டுரூபாயிடை ஷா  
பத்தில் நாலுரூபாயிடைதண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவா மேககாவகை  
பிரமேகமரீசருககுரீககட்டு நிலப்பனைப்புமேகரீகைகாலகாதலசனை  
ணெரிவு நாவாட்சிதாக்கநீரு ம தேகமகுளிரும மருந்திடுவீங்கும.

சந்தன ஷாபத்து.

முற்றின இரண்டுபலச சந்தனத்துளைப் பத்துபலத தண்ணீரில்  
ஒருநாளுறவைத்து மறுநாளகாய்ச்சி நாலுபலரீவற்றினபிணவடி கட்டி  
அதற்கு ஒண்ணறை - ஐகு கறகண்டையும இரண்டுபல பனிரீசாயுரு  
சோத்துக் காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பத்திலிறககிச சிசாவில்லைத்து

கொண்டு இரண்டுரூபாயிடைவீதம் தண்ணீரிற்செலுத்து சாப்பிட்டுவர மூலசக்தி பிரமேசுந்திரம்

ரோஜாபழ தாமரைபழ வல்லாரைஷாபதது

பதினெட்டு ரூபாயிடை சாயந்த ரோசாபழவை அரையே மாகாணிப்படிவெநீரில் ௩௨-மணிநேரமவரை ஊறவைத்துவடிக்கடிகாலே அரிக்கால படியாய வற்றவைத்து அரைபலம் பனிரீரும ௧௮0-ரூபாயிடை சீனியுங்வுலுது காபசசி மேற்கொல்லியபடி பதமறிந்து சீசாவிடைத்துக்கொண்டு ஒரு ரூபாயிடைபை இரண்டு ரூபாயிடைத தண்ணீரிற்செலுத்து சாப்பிட்டு ௩ ரீகட்டு மலக்கட்டு நீர்ப்பனைப்பு காவகை மூலசக்தி நீங்கி தேசனகுளிரும் இதுபோல உலாந்ததாமரைபழவையாவது லாந்த வல்லாரைஷாபததுஷாபததுசெய்துசாப்பிட்டுவந்தால் மெக்காவகை தீரும்

திராட்சபழ ஷாபதது

திராட்சபழத்தைச் சாறுபிழிந்து வடிகொண்டு அதற்குச் சரியிடை சீனியாவது கற்கண்டாவது சோதது இரண்டரைபலம் பனிரீரீட்டு காய்சி மேற்கொல்லிய பாகுபத்திலிறக்கி சீசாவிடைத்துக்கொண்டு மூன்றுரூபாயிடை ஷாபததை ஆறுரூபாயிடைத தண்ணீரிற்செலுத்து சாப்பிட்டு வந்தால் பித்தசக்தி மிகைகொலிவுற்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழ ஷாபதது

தேறில எலுமிச்சம்பழம் ரசத்தினிடைக்கு இரண்டுபங்கு அல்லது இரண்டரைபங்கு சீனியாவது கற்கண்டாவதுகலந்து காய்ச்சிப் பாகுபத்தில சீசாவிடைத்துக்கொண்டு முன்னிடைப்படி சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தநீரும்

நாரத்தம்பழ ஷாபதது

நாரத்தம்பழ ரசத்தினிடைக்கு இரட்டிப்பு சீனிகலந்து காசசிபத்தில சீசாவிடைத்துக்கொண்டு ராப்பிட்டுவந்தால்பித்தத்தைத் தணிகும்.

கொம்பட்டி மாகளம்பழ ஷாபதது

கொம்பட்டி மாகளம் மேற்கூறிலேக்கியிடித்துச்சாறுபிழிந்து அந்தநிறைக்குமுக்காலே யரைநாயளவு சீனியாவதுகற்கண்டாவது கலந்து காய்ச்சி பாகுபத்திற் சீசாவிடைத்துக்கொண்டு ஒருரூபாயிடைமில் இரண்டு ரூபாயிடை தண்ணீரிற்செலுத்து சாப்பிட்டுவந்தபித்தத்தையும் பித்தசக்தி மிகையும் நீக்கும்

மாதுளம்பழ ஷாபதது,

மாதுளம்பழ ரசத்தினிடைக்கு ஓன்றரைபங்குசீனிகலந்துமுன்னோற காய்ச்சி பாகுசெய்து சீசாவிடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவர பித்தம் நீங்கும்

## இஞ்சி ஷாபதது

ஆறேகால ஞபாயிடை இஞ்சியைத் துண்டுதுண்டாய நறுக்கி முமமாகாணிப்படிசுநெண்ணீரில் நாலுமணிநேரம் வரைஊறவைத்து வடிசுட்டி எஞ்ஞபாயிடை - சாககரையை கரைத்து பாக்கு மெதுசீசா விலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்

## காடி ஷாபதது

ஒருசீசா கடியை ஒரு பீங்காணிலிட்டு சுச ஞபாயிடை சாக கரையைப்போட்டு காய்ச்சி பாக்குத்திறச்சீராவிலடைத்துநொண்டு சாப்பிடவும்

மேற்படி ஷாபததுக்கள நாடபடவிருந்தாலுளித்துகுணத்தில வேறுபட்டுப்போகும் சலாலிதவையானாலுபோதைகற்பபோது செயது உபயோகப்படுத்திக கொள்ளவேணும்.

## ஷாபததுப்படலம் முற்றிற்று

## எண்ணெய்ப் படலம்.

பன்னிரண்டுதின்கள் பிரயோகக்காலம்

## செங்கத்தாரி எண்ணை

சிறுமண்ககெண்ணைபடி க, செங்கத்தாரிபட்டைபூக்கரப்பன பட்டை வேம்பாடபட்டை பெருமாததுபாட்டை கண்டங்கத்திரி நன்னூரிவோ எழஞ்சிவோ கிரந்திராயகம் வேலிப்பந்ததிவோ கடுக காய சுருகு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு உ, அரைத்துபோட்டு காச்சி வடித்து வேலை ஒன்றுசுரு ஒரு காசுடைவீதம் கரப்பன பதாரத்தா நீக்கி சாப்பிட்டுவர தொண்டைபுற்று புவுப்புற்று வாய்ப்புற்று நாக்கு வெடிப்பு உதடுவெருப்பு நாக்கு கொப்பளம் பலீருகட்டிச சீழவடிகல வாயநாற்றம் வாயகிரந்தி தீரும்

## கொமட்டிக்கா பெண்ணை

கொமட்டிக்காய்ச்சாறு ஆவினடால் வகைக்குப்படி-ச, தேங்காய்ப்பாலபடி-க, சிறுமண்ககெண்ணைபடி-கூ, ராருளரிச்சாறுபடி-கூ, கடுகு வெள்ளாளரி பஞ்சலவணம் கடுககாய கடுகுரோகணிஅகிமதுரம் திரிகடுகு ஒமம் வாய்விளங்கம் சீரகம் அரதகைக்கோஷ்டம் சிறு நாக்குபூ சன்னலவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு கூ, அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து காலையில் ஒருக்கண்ணீர்தஞ் சாப்பிட்டுவர வாதநா சீதகட்டுகிரும்பி பீலிகை நீர்க்கோவை உதரரோகம்பெருவயிறுகெண்டைவாயுதீரும்.

உள்ளி ஆடண்ககெண்ணை

வெள்ளுள்ளி பலம்-கூடு, சிறுமுட்டி பேருமுட்டிசிறுவழுதலை தூதுவேலை கண்டங்கத்திரி புறகு ஆயிலியம் நொச்சி மாவிலிக்கு பேராமணக்கு முருங்கை இவைகளின் வேபடடைவகைக்குப்பலம் ௫, ரீடி தது எட்டுமரகால சலத்திற்போட்டு குறுணியாய வறறவை தது வடிதது அதில் சிறுமுண்ணக்கெண்ணைபடி ச, கூடவிட்டு கலக்கி வசம்பு செவியம் சிவனதர்ரகா கடுக்காய் இரதுபடி திரிகடுகு ஓடம் கொடியேலிவோ பங்கம்பானீவோ வகைக்குசமுஞ்ச-ச, வெள்ளாட்டு பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடிதது வேலை ஒன்றுக்கு ஒருகா ணடி விதங்கொள்ள வாதகாசம் விககல விஷகடி குடலவாதம்பீலி கை சொப்ப விப்புருகி பெறுவயிற் பவுகதிரக கலலடைப்பயோனி சஞ்சல நீராமேசூலை வாயுத்திரும்

கொடியேலி பெண்ணை.

முடகபொதநாசாறு கள்ளியை வாட்டிப்பிழிந்த சாறுவகை ககுப்படி முக்கால சிறுமுண்ணக்கெண்ணை படி-ஒண்ணரை சிவதை வேகொடியேலிவோ வெள்ளை காககணமலோ சிறுரத்தை சதகுப பைதேவதாரம் இரதுபடி திப்பிலி பெருங்காயம் உடுகுரோணி கழ ற்சி பருட்டி வகைக்குப்பலம்-ச, சுத்திசெய்த நேரவாளமுதது உடு, வெள்ளுள்ளிபலம் ச இவைகளின் யரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சிவடி தது உடுமபத்தியமாய கரணடிவிதங்காடுக்க அண்டவாதக குடலவாதம் வாயு கவுகிதிரும்.

நல்லெண்ணை படி-காலிலக்கொடியேலிவோபடடைபலம்-அரை கருப்புக்கட்டி பலம் கால அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபத்திற கர ச்சி கடுகுடன வேலை ஒன்றுக்கு ஒருகரணடிவிதம் கடுமபத்தியமாய மூன்றுநாள ஆறுபோது சாப்பிட்டு நாலாநாள கலைக்குத்தண்ணீர் வாரத்து உபபைவறுத்துக்கூட்ட அரையாப்பத்திரும்.

மேகராஜாங்க கதெண்ணை

சிறுமுண்ணக்கெண்ணைபடி ச, எருளளிகழுதைகலத்தில வரிக கொம்மட்டி கையாந்தகரைபுளியாரை சங்கலநாரைபிரமிப்போடுதலை செருப்படை கருநொச்சி பொண்ணைநாணி நுலு ஆடாதோடை கிரந்திராயகம் வெள்ளுறுகு சிவனவேம்பு வகைக்குசசாறு படி உ, ஒன்று சலந்த கொடியேலி பூவரசலோ நிலவாகைவோசுதுரத்தி வேகினிமுககு கிழங்கு னற கற்றுகைகிழங்கு அப்பைக கிழங்குசங கங்குப்பிவோ வகைக்குப்பலம்-ச, இடிதது குறுணிரீறிப்போட்டு எட்டொன்று வறறவைதது வடித்தகியாழகதைக கூடவிட்டுஜாதிக காய கிராமபு ஏலம் சண்ணலவுகப்பபடை வாலமிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் உவங்காரம் குருசாணிமூலமதானறிககாய கடுக்காய கருஞ்சீரகா காரகோலிசி கணதூரி மஞ்சள அரத்தை

சககு அதிவீடயம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி சடாமாஞ்சில தா  
னிசபத்திரி கசகசா கஞ்சா வலம்புரீக்காய பரங்கிப்படடை அழிஞ  
சிப்படடை வாளுஞ்ஞவையரிசி சிறுநாபுபூ தககோலம் வசம்புகககு  
அபின் வசவாசி சீரகம் ஆணைத்திப்பிலி குங்குமபூ சாஸ்திரவேதி  
வாளம் சேனகொடை சத்திராரம் எவாசசாரம் நவாசசாரம் வகை  
ககு வீராகனிடை-ச, பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி மெழுகுபத்த  
தில் வடித்துவேளை ஒன்றுககு ஒருகாண்டி ரீதம் கடுமபகதியமாய  
மூன்றுநாளாவேளை சோகைபாண்டு கழலவாதம் அண்டவாதம்  
காலவாதம் பககவாதம் பவுத்திரம் மூலப்புற்று மண்டைசூலைவாயு  
ரணம் சூலைதிரும் துவரம்பருப்பும வறுத்த உப்புங் கூட்டிக் கொள்ள  
லாம்

ஐந்தெண்ணை, நயிலம்.

எள்ளு ஏரண்டம் இலுப்பைவேம்புபூங்கு இவைகளின எண்ணை  
வகைககுப்படி ௧, ஆடா கோட்டைவெ. அதினிலே முத்தரவை காட்டா  
மணககு திருகுகளளி வேளைமேனி மாவிலிவரு படடைசருநொச்சி  
வேம்புபூங்குகொடிவேலிமுருங்கைசாங்கு காட்டுமுருங்கை தூதுவேளை  
இவைகளினமூலம் மாம்படடை வகைககுப்படி - ௫, யிடித்து தூணி  
நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து கீழாழத்தைபும ஒன்று  
கககலந்து அரத்தைசககு ஒமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் ஆணைத்திப்பிலி  
காயம் கரியசீரகம் சதகுப்பை தேசாவரம் குஞ்சாணி வெள்ளைபூ  
ண்டு வெளிச்சிபிசின் வசம்பு சிறுகேசு இஞ்சி சடாமாஞ்சில கிரா  
ம்பு குக்கில் வகைககுப்பலம் கால இடித்துப்போட்டுகாசசி மெழுகு  
பத்திலவடித்து மூன்றுநாள காகிடை உளளுககுகொடுத்து உடம்  
பெங்கும பூசினால் சன்னிதோஷம் வலிப்பு அண்டவாதநீரும்நாலா  
நாள தலைககுத்தண்ணீர் வாரத்து உப்பு கூட்டவும்

சுத்தவல்லாதி யெண்ணை

சிறுமுட்டி வேர்பலம் ௩௨, யிடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு  
நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினால எலும்பு  
சம்பழச்சாறு வகைககுப்படி - ௧ ஐந்தெண்ணைகெந்தி அதிமதுரபகோ  
ஷ்டம் சாதிக்காய சாதிபத்திரி ஏலம் லவங்கப்பட்டை அரத்தை  
சககு அக்கிராகாரம் சடாமாஞ்சில காளிசபத்திரி வாயலிளங்கம்  
ஆணைத்திப்பிலி திப்பிலிகடுகு கககோலம் கடுகுரோகணி எல்லிளகு  
ஒமம் குங்குமபூ கருஞ்சீரகம் கடுகாய தானறிகாய சண்பகப்பூ  
கொத்தமலலி வாளுஞ்ஞவையரிசி சிறுநாபுபூ செவியவகைககுகழ  
ஞ்ச-ச, பொடித்துப்போட்டு சாய்செய்து மூன்று கள் தூரிவகை  
ககு ௧, போட்டு மூன்றுநாளாவேளை சாசி உளளுககுகொடு  
த்து ஒருதூளி பாசிலிவிட்டு உடம் சிறப்புசுவா முகவாதம் அண்ட  
வாதம் பித்தம் நீலகாசம் பிணிசம் தாசசூலைச் சொரிந்தகுமபத்தியம்

பனிப்பயறும் உப்புந் கூட்டிவந்து ந லாநாள் சீக்காயதேய்த்து வெநீரில் ஸநானஞ்செய்யவும

முடக்கொத்தான எண்ணை

முடக்கொத்தான சமூலம் பலம்-நய, சிறுமுடகிலோ பலம் கரு, சிறுமண்கினவோ பலம் ஏழரை இலவம்பட்டை முருங்கப் பட்டை செவியம் சிவதைவோ கீழ்க்கிழாரு வெள்ளைசாரணை வோ கழறிருப்பை சொள்ளைப் பருப்பு முதியாக்கநதல் மெழுகு ளிவோ கொடிவேலிவோ தேவதாம நெஞ்சிலோ தண்ணீரீட டான்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-ந, இடித்து இருதூணிநீற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் கொடிகளளிப் பால சதுரக்களளிப்பால் வகைக்குப்படி கால் ஆவின்பால் ஏரண டத்தெண்ணை தாமரைக்கிழங்குச்சாறு பேயக்குமட்டிக் காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றாய்விட்டு திரிக்கு சித்திமூலம் சாதிகாய செவியம் ஏலம்பெருங்காயம் வசம்பு ஓம் மலிச தகுப்பை இந்துப் பு பொட்டி லுப்பு அமுககுருவோ அதிமதரம் வவங்கப்பட்டை ச டாமாஞ்சி வ லுளுவையரிசி சிவதை வெட்பாலையரிசி இறந்த தை சந்தணம் நன்னூரிவோ அகிண்டத்திப்பிலி வகைக்குக் கழுஞ்சு- ந, அரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள் மலியிலுறவைத்துக் காய்ச்சிவ டித்து நோயினபலன் நோயாளியின் தேகப்பலி டுந் திருக்க அல்லது இரண்டு கழுஞ்சுகொடுக்க ிர டை வ டை மகாதரம் குட்டம் குண்டம்விஷுப்பாக கீடகம் ( ) டி ச ட வெப்புப்பா வை அருவை நீராடி பல பெ வடி உ விப்புருத் பாண்டு இளைப்பு உ திரக்கட்டலநீரி ளு சகல்மராகமுநதீரும் பததி பத்திற்குக் கொள் ளு மிளகுநீர் கோழிரசஞ்சோத்து கொள்ளலாம்

விப்புருத்தியெண்ணை,

விளக்கெண்ணைபடி-க, நிலவாகை பிரமி பொடுதலைகோழிய வறை சின்னி அவுரி வெள்ளறுகு மலைவேம்பு சங்கங்குப்பி கழற்சி காட்டாமணக்கு வகைக்குச் சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந து அதில் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் சஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வ சம்பு நீர்வெட்டி முதது நோவாளம் காட்டுச்சீரகம் வகைக்கு வீராக னிடை-ரு வெள்ளுளளி கடுக்காய் வகைக்குபட்டை க, இடித்துபோ டுகாய்ச்சி வடித்து எட்டுநாட்காலையில் ஒரு கரண்டிவித்தன்கொள்ள விாததியாகும் நாலாறுதபா பிரவிாததி யானதினபேரில் பத்தியங் கொள்ள தேகத்தில் பலவிதமாய்க் கட்டுகிற விப்புருத்திக்கட்டியும் அதிலுண்டாகும் புண்ணும் அரையாப்பு பவுத்திரநதீரும் பத்தியம் உப்புபுளிரீசகவும

வேப்பெண்ணையாதல் விளக்கெண்ணையாதல் படி அரை ஆடு திண்டாபாளை சங்கங்குப்பி காட்டாமணக்கு சின்னி அவுரி வெள்ள



எறுகு வேலம்படடை இவைநனை சாறு புங்கம்பால ஆலம்பால வகைக்குபடி அரைநகால ஒன்றாய்கலந்து துததம் சாதிவிவகம் மிந தாசினகி கெநதம் சீனிநகாரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனி ஸை-ந, காரோலரிசி வெள்ளைக்குங்கிலிபம் வகைக்குவிராகனிடெ பொடி ததுப்போட்டு காய்சசிவடித்து மேற்படி எண்ணையை உள றுக்குக கொடுத்தது இந்த எண்ணைபை மேலோடுபோட விபுருதி ! புண்ணும் புறைவிழுகத புண்ணும் சூலை அரையாபுரிவதந்ராபுண களும் மற்ற ஆறாணைகளும் ஆறும்

நீரடைப்புக்கு எண்ணை

விளககெண்ணைபடி காலில நுளளிபலம்-க, சிதைத்துப் போட்டு பொன்னிறமாய்க்காய்சசி வடித்து பொரித்த வெங்காரம் கடுக காயத்தூள் வகைக்கு கழஞ்சு சு, போட்டு கலக்கிகடிக்காரம் துண மாககிசம் நீரடைப்புக் கல்லடைப்புத் தீரும

சாதிக்காய எண்ணை.

நல்லெண்ணைபடி-க, முலைபா லபடி அரைநகால ஆயிர்பால படிக்கால ஒன்றாய்கலந்து சாதிக்காய்பலம் உ, சாதிப்படுத்தி வெந தயம்வகைக்குபலம் சு, குமரிச்சாற்று லாட்டிப்போட்டு காய்சசி வ டித்து குளிராத தண்ணீரிலாவது சுடுதண்ணீரிலாவது முலைபா லி லாவது ஒருதுளி ரெண்டுதுளியிட்டு கொடுக்க கண்கள் பாஷ்டம் இ ரத்தவாந்தி இரத்தகாசம் வாந்தி இருமல் கக்குவான் இருமல் சீத பேதி இரத்தபேதி தீரும

லவங்காதி எண்ணை

லவங்கம் கற்கண்டு வகைக்கு பலம்-உ சாதிக்காய சாதிபத் திரி'வகைக்கு பலம்கால இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடிநல்லெண்ணை யிற போட்டு முயலிரத்தம் பலம் கால கூட்டிட்டுக்காய்சசி வடித்து அதில குவகுமபூ கோரோசனை வகைக்கு ஒரு கழஞ்சுப்பொடித்து போட்டுவைத்துக்கொண்டு வேலைஒன்றுக்கு ஒருதுளியிலவது இர ண்டுதுளியெவநீரிலாவது முலைப்பாலி லாவதுகொடுக்க கூடியம் கா சம் ஈளை இருமலை உப்பிச்சுத்தீரும,

சந்தன எண்ணை

சந்தனத் தூள்பலம் அ, நல்லெண்ணைப்பலம்-ய, இவைகளை பதக்கு நீரிற்சுலந்து நீர்வற்றக்காய்சசி வடித்துச் சீசாவிஸடைத்துக் கொண்டு பஞ்சிறறையத்து கையில வைத்திருக்காத தேசத்தில வா டையேறிச் சுகத்தைத்தரும் சொரி கிரங்கு சுரப்பன புண்களிற் றடவத்தீரும,

மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணை

இரண்டுசோ மதனகாமேசுரப்பூவை மலருமுன்னெடுத்தது ப  
தக்கு சலத்திற்போட்டு வைத்ததிருந்து மலாரதபின்பு நாலுபலம் நல  
லெண்ணைவிட்டு வேக வைத்திறாதி எண்ணையைத் துண்டாய பிரித்  
து சீசாவில்லை தனுகொண்டு உடம்பிற பூசிக்கொள்ள சுகநலகும்  
வசியமாகும்

தாளிசபத்திரி வடகம்

தூதுவேளைவோ கண்டங்கத்திரிவோ வகைக்குப்பலம் ஒண்  
ணரை திரிக்கு உடுக்காய வகைக்குப்பலம்-சு, தாளிசபத்திரி பலம்  
உ, நெல்லிமுள்ளி தானறிககாய திப்பிலிமுலம் வகைக்குப்பலம்றை  
ஏலம் கோஷ்டம் சன்னலவங்கப்படடை சாதிககாயகிராமபு சிறுநா  
கப்பூ அகிமதுரம் வெடபாலையரிசி லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்  
கால், சாதிபத்திரி பலம் அரைக்கால் இவைவேயிடுகது சூரணஞ்  
செய்து ஒருபாளையிலிரண்டுபடி ஆவினபாலும் அரைபடி பாசிபப  
யறுமபோட்டு வாயிலேவெடுகடி சூரணத்தைவைத்து சட்டியாலமு  
டி பிட்டவித்திறக்கிப் பதினாலுபலம் சாகநரையைகலந்து பிசைந்து  
கொட்டைபாகு பிசமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர நீர  
டைப்பு கலலடைப்பு ஏப்பம்வாயுசூசிவாயு சூலைகாரநலவரட்சிதீரும்

தாளிசபத்திரி வீராகனிடை-சுசு, சாதிககாய வீராகனிடை-  
, ஏலம் அகிமதுரம் அக்கிராகாரம் கிராமபு கோஷ்டம் திப்பிலி ச  
ன்னலவங்கப்படடை வாலமிளகுவகைக்கு வீராகனிடை-சு, சுகஞ்  
ஒமமிளகு சீரகம் லவங்கம் வகைக்கு வீராகனிடை-உ, இவைகளை  
சூரணித்து ஒருபாண்டத்தில் குறுணிபாலவிட்டு வாயில வேடுகடி  
தோலநீர்க்கு நாலுபல வெள்ளைப்பூண்டிற பாதியைச்சிதைத்து  
வேட்டைமேற் பருத்திச்சூரணத்தை வைத்து அகிமமேல மறற்  
பாதிபூண்டைவைத்து மூடி பிட்டவித்திறக்கி இரண்டுபலம் சருக  
கரையைசேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிர  
மாணஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்ததவிழுதல இருமல இளைப்பு அமோசி  
யம் வாயநீருறல ஊஷணம் மெய் வயக்கம் வாயுமநதம் புளிப்புதேப  
பம் தீரும்

காந்தரச வடகம்

காந்தம் அரப்பொடி இரத்தம் கெந்தி பெருங்காயம் லிங்கம் இ  
வைகளை ஓர் நிறையாய கற்றாழைமடற்சோற்றால் மூன்றுதபா அரை  
த்துலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு தேன திரிகடுகு பொடியிலவேளை  
ஒன்றுக்கு ஒரு பணவிடைவீதம் மண்டலங்கொள்ள வாயு சன்னி  
குணம் பண்ணி சோகை வீக்கந்தீரும்

## நெல்லி வடகம்

பதக்கு நெல்லிவற்றலை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றி லுற்றவைதது லாததி அதற்குரிகா சீனியை பாலிறகரைத்து பாருசெய்து இரதுப பு கொடியேலிவோ சதூசசாதம் அஜிமதூரம் சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க, முந்திரிப்பழம் திப்பிலி சிவதை வ கைக்குப் பலம் ச, இடித் துஞாணித்து தூவிககிண்டி நெய்பலம்-ச தேனபலம்-அ, கூட்டவிட்டுபிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேலைக்கு கொட்டைப்பாகு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பாண்டு காமாலை பிதகம் இரும்பு சீரை சோகை தாகம் தலைவலி அரோசிபம் நீங்கும்

## கெந்தக வடகம்

கெந்தகம் திரிக்கு சதூசசாதம் வாயவிளங்கம் திரிபலை சிறு நாகப்பூ வகைக்குப் பலம் நு, குங்குலம் இண்டரை சித்திரமூலப் பட்டை ஒண்ணை வ இவைகளைச் சேர்த்து வைத்து கர்னறிககாய பிரமாண முண்டைசெய்து உட்கொள்ள மோரோகந்திரும்

## லவங்காதி வடகம்

லவங்கம் சிறு நாகப்பூ விவாயிசுவோ திரிக்கு வகைக்கு விராகனிடை-கரி, இவைகளை பொடித்து முன்போற் பிட்டவித்து கஉரி விராகனிடை வெல்லஞ்சோத்து பிசைந்து வேலை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாகு பிரமாணம் வெந்நீர்பொள்ள வாரந்தி வயிற்று பொருமல கழிச்சல மாப்புவிடி அகநிடைந்த ந நீரும்

## மணிரேவடகம்

மணிரேவடகம் சேவசெந்தூரம் வெள்ளாளனி செவியம் சித்திரமூலம் பட்டைஞ்சீரகம் ஆனைத்திப்பிலி வாயவிளங்கம் இரதுப பு சோரகங்குழங்கு திரிக்கு முதக்ககாச சங்குப்பை நங்குமூலம் ஏலம் இவைகளையிடித்து பொடிசெய்து குப்பைமேனி சங்கு நொச்சி மையாந்தரை கிழக்காயநெல்லி பூவாச தழுகாழை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி நெல்லிககாய பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேலைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதங்கொள்ள காசம் க்ஷயம் வாயுநிககலகுணம் வாரந்திபாண்டு சோகை காமாலைநீரும்

திரிக்கு சடாமாஞ்சில திரிபலை சாதிககாய காஞ்சீரகம் நற் சீரகம் இலந்தைவோ மரமஞ்சள் சாதிபத்திரி திப்பிலிமூலம் செவியம் முத்தக்காச அரத்தை பொனமுசுட்டைவோ இவைகளை ஓநிறையாயப்பொடித்து அதற்குரிகா மணிரேசெந்தூரம் திரிலோக செந்தூரம் அயச்செந்தூரம் கூட்டி கரிப்பாண சாற்றால் ஒருநாளாட்டி நெல்லிககாயபொர் லுண்டைசெய்து தேன சருக்கரை மோறிற் கொள்ள பாண்டுகாமாலை சோகை க்ஷயம்தீரும்.

ஒருபலமானோரத்தை எட்டுபல வேரசலத்திற்பொடித்துப்போட்டு  
காய்ச்சி உலாததி அதற்குநீரா தேவதாரம் மாமஞ்சள சித்திரமூலம்  
வயலிளங்குடி முதலககாச திபிலிமூலம் திபிலி மிளகு இவைகளை  
ஒராதிறையாய்ச்சேர்த்து சூரணித்து வேளை ஒன்றாககு திரிகடிப்பிர  
மாணம் எருமையேற்றிற்றொகொளள பாண்டுசோகை காமாலை தீரும்.

ஏலாதிவ வடகம்

ஏலம் லவங்கப்பட்டடை மூலகிரிப்பழம் திபிலிவகைகருபலம்-சு,  
அகிமதுரம் சுருகார வேரீசபம்பழம் வகைகருபலம்-சு, இவைகளை  
யிடித்து கழற்காய்பிரமாணம் உண்டாசெய்து சாப்பிட்டுவர அக்கினி  
மந்தம் பித்தம் வாயிறறுவலி மூலகிரி திபிலி இரத்தஞ்சித்தவகாணு  
தல நீங்கு.

செவிய வடகம்.

செவியம் இலுப்பைப்பூ திபிலிமூலம் விலாமிசசுமேவா சுக்கு  
நிலவேப்பு அதிமதுரம் நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவே சந்தனம்சதூச  
சாதம் மிளகு, பாளி பங்குதிரி ஒராதிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குநீரா  
வெல்லஞ்சேர்த்துத்து பாகுளவு உண்டாசெய்துசாப்பிட்டுவரவயு  
விககல வாததி அக்கினிமந்தம் நெஞ்சரிவு கிராணி காமாலை சோகை  
விககம் இருபல தீரும்.

சுக்கு வடகம்

சுக்குபலம்-சு, தாளிசப்பங்கிரிபலம்-நு, செவியம் மிளகுவகைக  
ருப்பலம்-சு, திபிலிபலம்-சு, விலாமிசசுமேவா சுதூசசாதம் வகைகரு  
பலம் அரை சூரணித்து முண்டோற்பாலிற்பிட்டவித்தஞ்சாககரைபலம்  
சு, சோத்துப்பிண்டத்து கொட்டை பங்கு பிரமாணமுண்டாசெய்து  
சாப்பிட்டுவர வகைகல வாதிறையாய் வயிறுலவாய் அக்கினிமந்தம்  
பொருடல சகோ இருபல திரிமீதாவதம் நீங்கித் தீபனமுண்டாகி தேகம்  
பலககு.

கடுககாய வடகம்

தூறு கடுககாயை கடியில் முன்றுதபா ஊறவைத்து இடித்துப்  
போட்டு உலாததிநறுக்கி விசைக்கி அதற்குநாலிலொன்று கலலுப்பு  
உலாததிநறுக்க விசைக்கி அதற்குநாலிலொன்று கலலுப்பு கோசு  
கிழங்கு குரூசு ணிஒராத் சுக்குகொடிவேலிவே திபிலிசெவியம் திப  
பிலிமூலம் வகைகரு விராகனிடை-நு, மிளகு இரத்துப்புழம்ம வகைகரு  
பலம்ரை இவைசொயிடித்து தூளசெய்து அதில் புளித்ததேவா எலு  
மிசசுமேவா முசசுமேவா இஞ்சிசுறு வகைகரு, படி-சு, கணித்தனி யேவட்டுப  
பிசறியுலாததி பொடித்துகொண்டு திரிகடிப்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர  
வாததி குண்டம் சுவாசாசம் மூலம் கிருணி மூலகிருணி அநேசியம்  
பாண்டுவிக்கப் வாயிறறுவலிசோகை முதலான கோசுகள தீரும்

மேகாதி வடகம்.

பத்துபலம்வெள்ளாளினை மேற்சீரலைக்கி இருபத்தைநதுபல  
யாகாராவிற்போட்டு தீபமேவெளித்து வேகவைத்துஐரத்துபலம்பசு

நெய்விட்டுகிணடி. மெழுத்பதத்திலிறக்கி சீனிபலம் இரண்டறை கோ  
துமைமாவுபலம்-ரு, தூவிக் கிணடி வேளை ஒன்றிறந் கொட்டைபாக  
களவுகொள்ள வெகுமுத்திரமாயிறங்கும் மேகநீரெல்லாந் தீரும்.

திரிபலை பருத்திகொட்டைபருப்பு புளியவிரைத்தேலவெளவே  
லாய்சின வெண்குன்றிபருப்பு மஞ்சளசாந்தபற்ப அப்பிரகசெந்தூ  
ரம் வகைக்குவிரகனிடை-ஃ, இவைகளை கண்டயிடைக்கு ஆவனாவீத  
தினபருப்புக்கட்டி பொடித்து அதிப்பாலாசிட நி முகமுஞ்சிடை யுண்  
டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எருமைமோரிற்  
கொள்ள மேகநீர் இருபதும் நீங்கும்

லோகாதி வடகம்

முத்தக்காச சீந்திலைக்கு திப்பிலிவாய்ளககசித்திரமூலமிது  
களை ஓநிறையாய்பொடித்து அதற்குநிகர லோகசெந்தூரம் கூட்டித்  
திரிகடிதேனிலமத்தித்து உணடுவா பாண்டுசோகை காமாலைதீரும்.

சவுபாகசிய கண்டி

கரிசாலை பெருதலை இவைகளினஞ்ஞாணம் வகைக்குபலம்-அ, திரி  
கடுகு திரிபலை அகிமதுரம் ஒம்மஞ்ஞாணிஒம்ம தானிசப் ததிரிசிறற்  
ரத்தை தேசாவரம் ஏலம் வகைக்குபலம்-க, சாத்திகாயசாதிப்பததிரி  
கிறுப்பு அதிவிடயம்கருஞ்சீரகம் நறசீரகம் லவுங்கபத்திரி வாலமிளகு  
மல்லிவெந்தயம் வகைக்குபலம்-உ, இடித்துவடிகட்டின ஞ்ஞாணத்தையும்  
நாலுபடி பசுபபாலையுங் குழம்பாயகாசசி அதிற்சிறுகரதுவிப்பிசைந்து  
ஒருசட்டியில் இரண்டுபடி பாலவிட்டு ஏடுகட்டி அகின்மேற்பிசைந்த  
மருந்தவைத்து பிட்டவித்துத் தேனவிட்டு மத்தித்துத் சுண்டைக  
காயப்பிரமாணம் இஞ்சி எலும்புச்சாம்பழம் நாரதகாப்பழம்மா தளம்பழ  
மிவைகளினசாற்றிலும் தேனிலும் அல்லதுசீனியிலும்வென்னீரிலும்  
கொள்ள சூசிகாகிறுணி குணமவாயு உப்பிசம்பதாகம் அரோசியம் அக  
கினிமாந்தக கழ்ச்சல தீரும்

இரண்டுபடிபசுமபாலில்உஉ-பலசீனிபைக்கறைத்துப்பாருசெய  
த்தில் அ-பலசுக்கை மேற்றூலசீவி சிறுதுண்டாய்றக்கி அதிலசெம்  
முள்ளி செந்திராய முருக்கலை கரிசாலை சிறுசெருப்படை கரத்தட்டி  
இவைகளினசாறு வகைக்குபடி-கால, தனித்தனிவிட்டுவெய்யிலிலுலா  
த்தியிடித்த ஞ்ஞாணத்துடன் தக்கோல வாலுஞ்ஞவையரிசி கூகைநீர்கரிய  
பவளம் வாய்விளகம் தானறி நெல்லிதிடிலிமூலம் வகைக்குபலம்-ஃ,  
வெதுப்பிப்பொடித்து ஞ்ஞாணத்தையும் அமுரஞ்ஞ பென்முசுட்டை  
கண்டங்கத்திரி நன்னூரி வுத்திப்பனை வகைக்குபலம்-உ, பசுபப லில்  
அவித்துலாத்தியிடித்து ஞ்ஞாணத்தையும் தூவிக் கிணடித் திரிகடிப்பிர  
மாணகொள்ள கிறுணி பிரமியம் வாயுவாதித்தம் மேகம் அக்கினி  
மந்தம் வாத்தூலை அந்திரவாயு வாயீறல் கசப்புத்தீரும்

இரண்டுபடி ஆயினால் அரைவீசை சீனியைக்கலந்து பாரு செயது அதில் இஞ்சி வாலுஞ்ஞைவயிரிசி ஒமம் வாயவிளங்கும திப்பிலி மிளகு ஏலம் கரிசாலைவகைக்குபபலம்-க சதகுப்பபலம்-உமலலிபலம் ஈ சுக்குபலம்-அ இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக் கிணடி கொட்டைபாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாதபித்தமவலி குண குணம் காசம் சூசிகாவாயு சுரதோஷம் கிராணிதீரும

எண்ணெய்ப்படலம் முற்றிறறு

## கட்டுவகைப் படலம்.

அதாவது ஒவ்வொருமுலிகைகளாலும் புஷ்பாசாகிகளையாலும்

பாலவகைகளாலும் செயரீர போகிகளாலும்

சருக்குதாக்குவது கட்டுவகைப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது

கட்டு-௧௦௦ ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்

சாதிவிவகக்கட்டு

அஞ்சுகோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் வீரமபசைக்காப்பூரம் வெடியுப்புச்சுண்ணம் வகைக்குவிராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுச் சீசாவிலடைத்து ஆறுநாள சென்றபின்பு அதில் பத்துவிராகன விந் சுத்தை பத்துபாத்தாயத்துக் காயப்போட்டு அப்பால்கில் தோயத்து கருணாமத்திலேயிலசுற்றலை ஒன்றுமுதல் ஈஉ-புடமவரைபுடநதோரும் ஒவ்வொரு எருவாய உபரியாககி ஈஉ-புடம் மணல மறைவில் போட டெடுக்க உருக்ககட்டும் அதை யனுபானங்கன்றி கொடுக்க முயலகண் டன குமரகண்டன முசலவலிப்பு குதிசைவலிப்பு காக்கைவலிப்பு புற வீச்சு உளவீச்சு சன்னிதோஷம் வாலைக்கிறுக்கை நெஞ்சுக்குத்து வாயு குத்துத்தீரும.

பத்துவிராகனிடைலிங்கத்தை முலைபால எலுமிச்சம்பழச்சாறு மாவிவிங்கம்பழச்சாறு ஐவிரலிச்சாறு தேன இவைகளிலவகைக்குஒரு சராமசருக்குகொடுத்து அஞ்சுவிராகனிடைகூடத்தையும் அஞ்சுவிராக னிடைசாட பிராணிணாயுப் பொழுதுபோல அரைத்துப்பத்துபங்குசெயது ஒவ்வொரு பங்குபத்துணியிறமடவி விவகத்தினபேரிற்சுத்தித் தீயிற கொளுத்திகிரியெல்லாஞ்சுரண்டி போட்டுத்தேனிலிடவாயுபோகும்மீரி கடுகிற சன்னிதோஷம் இஞ்சிசுரற்றில் நெஞ்சடைப்பு வாயுமூரகை பேதி வயிறுபுறப்பொருடலதீருப் கொடிவேலிக்கியாழத்தில் விஷபாகம் வயிறுமவலி குணம் சோரைஞ்சுலை பித்தபாண்டு தீருப்

ஒருபலச்சாதிவிவகக்கட்டியீனபேரிற்சுண்டாணிப்பருப்பின்பசை யினால் ஒருவிராககி ஈஉ தங்கோகைஒட்டி அதினபேல ரோமத்தை அரைவிராண்டிச் சத்தி பிரியாபருகட்டி ஒரு அகிரிசுட்டிசுக்கையில் அது

குக்கிழுமேலும் செந்திர அரிதாசர வணக்ககுபலா ஹைதமபொடி த  
தூளைப்போட்டு மேறசிட டிமுடிச சீலைசெயதுகாய்வைத்து அதைஒரு  
சட்டியில் நாலுவிதகடை மணலைகொட்டி சரலாகினியாயெரித்து  
மணலிமேல் நெல்லைப்போட்டாற் பொரியு பதத்திலேறக்கி ஆறநீ மேற  
கசடுகீக்கிசுத்தமாய்கழுவிப்போட்டு ஆவினபாலிலொருபண விறைவித்  
உரைத்தசுசாப்பிட விரிய விரதகியுண்டாகும் முலைப்பாலிறகொடுக்க  
முலவாயு முாசசைவாயு அக்கினிமந்தம் நீங்கு

ஒருபலவிதக்கடடிககு ஒருபடிசெய் பாததமபூசசா ஹைசகருக  
கிட்டு அதினீபரில் ஒருவிராகனியை தங்ககோகண்குத்தி அப்பாலசக  
கோலிமுலிகையை அரைத்துவசஞ்செயது சீலைமணவலுவாய்செயது  
குக்குட புடம்போடக கட்டி அதை அனுமனாகளி வுரைத்துக்  
கொடுக்க சாநோஷம் நீங்கு

முனறுவிராகனியை விங்குததைதகாணடி யிலவைத்து அதற்குக்  
மேலுமஜகதுவிராகனியைசீன ததைப்பாடித்துப்போட்டுதிப்பாக்கினியா  
யெரித்து ஒயாடற்புட்டிககொடுத்து பின்பு நாசாணிபடிக்கொடுகளிப  
பாலும் காற்படி கொடியுத்தேனும் சுருக்குக்கொடுத்து இஞ்சிசாறநீ  
வுரைத்துக்கொடுக்க சாந சனனிதோஷம் வாயு புறவீச்சு குன்றம்  
நீங்கும்.

ஒருபல சாதிவிதக்கடடிககு எலுமிச்சம்பழசாறு முலைப்பால  
தைவேளைசாறு வெடியுப்புச செயநீர்வணக்ககு ஒருசாம்ப சுருக்கு  
கொடுத்து ஒருவிராகனியை தங்ககோகண்குத்தி அப்பாலசாந சீனம்  
வெங்காரம்பெடியுப்பு வணக்ககுபலாசக வெண்கருவாலாட்டி கவசஞ்  
செயது காயவைத்து குகையிலவைத்துச் சிலலுப்போட்டுச் சீலைமண  
செயது இரண்டுடை உயிரைக்கொட்டி அதற்குமத்தியிலதிப்போட்  
டெரித்து வெந்தபினெடுக்க உருகிமணியாயிருக்கும்.

பத்துவிராகனியை விங்குக்கடடிககு வெள்ளெருகனவேரைக்குழி  
ததயிலமிறக்கி சுருக்குக்கொடுத்து இருபது சேக்கொட்டையை அரை  
த்துகவசஞ்செயது அதினமேல் எலுமிச்சங்காயப் பிரமாண்ட வெண்  
ணையைவைத்துச் சட்டியிலிட்டுத் தீயெரித்து நெருப்புரிடித்தவுடன்  
இறக்கி ஆறவிட்டுக்கக்கட்டும்

காசிகுப்பியை கவததிறப்பாடித் தூள்வெடியுப்பு சீனக்காரம்  
அண்டதீதால் வெங்காரம் இவைகளை ஒரிறையாயவாயநீர்லரைத்து  
விக்கத்துக்கு கவசஞ்செயது ஏழுசீலைமண்செயது காய்வைத்து முன  
போல் உயிப்புட்டபோட்டுக்க கட்டும்

விக்கத்திடை அயம் தாளகம் மீனசிலைகெந்நி இவைகளை ஓர்  
நிறையாய் எலுமிச்சம்பழசாறுருவாவது கோழிமுட்டை வெள்ளை

கருவாலாவது ஆட்டி அதற்குக் கவசஞ்செய்து உயிரில் முனையோற புடம்போடக்கடும்.

ஐந்துவிசாகனிடை விங்கத்தை முலைப்பாலில் ஐந்துநாள ஊறவைத்து வயிரிலுலாத்தி முட்டைகூட்டில் வைத்து நெந்தி யிராணிடை - ச, தாராவிசாகனிடை - உ, சூடனவிசாகனிடை - க, வித பொடிசுதூளை கீழுமேலும் மோட்டுமூடிச் சீலைண்செய்து மணமேல் வைத்தெறிகசு கடும்.

ஒருபலவிங்கத்தை ஒருபடி சுகாரீவிசாற்றில் சுருங்குமொடுத்து அதற்குப்பொரித்த வெங்காரத்தை ஷே சாற்றலாட்டிக் கவசஞ்செய்து லாத்தி ஓட்டிலவைத்துமூடி ஏழுசீலைண்செய்து குக்குடபுட்டபோட கடும்.

வங்கத்திடை கட்டின தாளகத்தைக்கொடுத்தது உருக்கிப் பொடித்து அந்த இடைக்குட்டின் தாளகத்தைச்சேர்த்து முலைப்பாலவிட்டு மைபோலரைத்துநிறுத்தி அந்த இடைவிங்கத்திற்கவசஞ்செய்து ஏழு சீலைண்செய்து காயவைத்து ஒருசாண் ஆழகசுழியில் உம்பபுட்டம போடக்கடும் அது ஈடுகனிடை சன்னிதோஷம் வாத்தசாந்திருப.

தாளகம் நெந்திப் பொரிசாராணேசிலை வகைக்கு ஈற்றுநிடை கால பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருசோழிமுட்டை தோலிற பாதி வெள்ளைக்கருவிட்டு ஒருபங்கு பொடிசைபாட்டு அதின் கீழ் லெரு விருகனிடை விங்ககண்ணைவைத்து அதின் மெலும்பாதிபொடி சையப்போட்டு பாதிவெள்ளைக்கருவிட்டு முட்டைக்கோலாஸமுடிச்சீலை மண்செய்து மணலமேல்வைத்து ந லுராமமெறிககக்கடும்.

இரசமு: நாகமுநதொந்தித்து அதற்குநிகர பொரிசாரம் நெந்தி சேர்த்து முலைப்பாலாட்டி விதைத்திற் கவசஞ்செய்து ரவியிறகாய வைத்து அதின்மேல் சுண்ணாப்பும் உப்புஞ்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச சாற்றலரைத்துச் சீலையிறமடவிச கவசஞ்செய்து குக்குடபுட்டிக்கடும் இத்தப்படி வீரத்தையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

### விங்கராசிகாபபூரககட்டு

பணிசண்டுவிசாகனிடை நெந்திசத்தை உருக்கி அந்த இடைவிதம் லிங்கம் இரசகாபபூரம் பொடித்துப்போட்டுக்கிணடிரகுழலிலவிட்டு ஆற்றிமாதகிசைசெய்து சன்னி சுரதோஷ முதலானவைகளுசகு அது பாணங்களிலிடத்திருப.

### ரசகாபபூரககட்டு

ஒருபலரசகாபபூரத்தை முலைப்பாலில் 10-நாள ஊறவைத்துலாத்தி அப்பால வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தை முன்றுசாமம் சுருக்குக்கொடுத்து ஓட்டிலிணைப்பல் வெடியுபபைப்பொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும் போட்டு அஞ்சுகோழிமுட்டையை உடைத்துவிட்டு மூடி அடிப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெறிகக பொங்கியருவி நெருப்புப்பற்றிக்கெட்டியாயிருக



கும குளிரந்தபின்பு உபபைநீக்கியெடுத்து அனுபானங்களிலுரைத்து  
கொடுக்க சன்னிசுரம் நாவாட்சி மலக்கட்டுநீசும விகக்கட்டுன  
சோத்துகொடுக்க வாதநோயதீரும

நாலுவிசாகனிடை ரசகாபபூரத்துக்கு முலைப்பால் பாலநனை-  
யிடித்துப் பிழிந்தசாறு முசுமுசுக்கைசாறு இவைகளை வகைக்கு  
இரண்டுசாமம் சுருக்கிடக்கட்டும்

பத்துவிசாகனிடை ரசகாபபூரத்துக்கு முலைப்பால் எலுமிச்சம்  
பழச்சாறு வசழைப்பழச்சாறு ஆதளம்பால் இவைகளைவகைக்கு ஒரு  
சாமம் சுருக்கிட்டு-விசாகனிடைசாமபிராணியைப்பொடித்துவடிகட்டி  
அரைக்காறபடி தேனிலகலந்து சுருக்கிட்டு ௧0-விசாகனிடைசூடனிப்  
பொடித்து அதற்குக்கீழுமே லுபவைத்துத் தீக்கொளுத்தவும்இந்தபடி  
பத்துப்புகொளுத்தக்கட்டும்.

தாளக்கட்டு

வெடியுப்புசின்மவகைக்குவிசாகனிடை-20, நவாச்சாரம்பெங்கா  
ரம் வகைக்கு விசாகனிடை-௪2, இவைகளைப்பொடித்து 1 ராண்டிற்ற  
போட்டு தீயிலவைத்து உருகிப்பொங்குமபோது அதில சுதந்தெய்த  
ஐந்து விசாகனிடை தாளக்கட்டியைப்போட்டு பிரட்டிக்கொடுத்தும்  
திருக்கிறதையும் அரைத்து அதன்மேற் கவசநெய்த தாயவைத்து  
அதன்மேற் கறசண்ணாப்புநீரும் அரைத்து துணியிறழுவெழுசீலைசெ  
ய்து காடைப்புட்டமிட்டுத்து அனுபானங்களிலிட ருளோசாம எலி  
காடி விப்புருதி உளோமாந்தை குளிரசுரம் தீரும.

கிராப்பு சிறுராததை லாநிறையாயவெதுப்பிப் பொடித்துத் தே  
னிறறாக்கக்கட்டையுரைத்துவிட்டு மத்தித்துக் கொடுக்கப் பழஞ்சுர  
தீரும் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லியபிரகாரம் வெள்ளைபயுடு வெறு  
யையுடு கட்டிக்கொள்ளலாம்

ஒருபலதாளகத்தை கறசண்ணாபிலவைத்து அமுரிவிட்டுப்பத்து  
தபா நீற்றிச் சுதந்தெய்த விட்டுக்கழுவி அபசட்டியில வைத்து ஒருபடி  
பூநீரை நாலுபடி அமுரியிற கரைத்துவைத்து மூன்றாள் தெளிவி  
றுத்து அதிலவெங்காரம் காரமசூடனவகைக்குப்பலமாக முப்படிசுண்  
ணம் கழஞ்சு-௧, பொடித்துப்போட்டு நாலுசாமம் சுருக்குக் கொடுக்க  
தளுக்கற்றுகட்டும் அனுபானங்களிலிட சேதமரோகாரகசு-காரசுண்  
னிதோஷந்தீரும

பத்துவிசாகனிடை தாளக்கட்டிக்கு ஒருபடி சிவகாந்தசுசாற  
றில் பத்துவிசாகனிடை துருசுசெந்நூரத்தைக்கலந் சுருக்குக்கொ  
டுத்து அப்பால் 1 வாசசாரபசீனிகாரம் சூடனவெடியுப்புபெங்காரம்  
வகைக்கு விசாகனிடை ௪-விதக கலவத்திட்டு எருக்கப்பால் லுமுகள்

ளிப்பாலாலும் குமரிச்சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமம் தனிகதனியே ஆட்டி உலாத்தி அப்பால் ஊரகஞ்சாற்றாலாட்டி மேற்படி தாளகக கட்டிகளுக்கு கவசஞ்செய்து உலாத்தி ஏழு சீலைமண்செய்து பத்தெரு விற புட்டமிடக்கட்டும்.

பதவிவிராக்னிடை தாளககட்டிகளுக்குச் சிவகாரணைச்சாறு கரிப பானசாறு வகைக்குப் படி-க, சுருக்கு கொடுத்தலாத்தி அதை-டு, எரு வில வெடியு பு அடக்கவறுத்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்து மூன்றுபுட்டம்போட்கரியுப்புவிதாக்னிடை-சடு, சிறுநீர்விட்டரைத்து கவசஞ்செய்து அதின் பேரில் ஒருவிற கனத்தில் சறசண்ணுப்புக் கவசஞ் செய்து சாயவைத்து ஐந்துசீலைமண்செய்து கடு-எருவிறபு டம்போட உருக்கக்கட்டும்.

சாரககட்டு.

குளத்திலுண்டாகி யிருக்கிற முற்றின் நூறுகடுக்காய் சிப்பியை உயிருட்நெடுத்தும் பொடித்து பொரித்துப்போட்டு வைக்க நீரிறங்கும் இருப்புச்சட்டியில் அஞ்சாககாச்சல வெடியுப்பை போட்டு அடு ப்பேற்றி மேற்படி நீரைச் சிறுசச் சிறுகவிட்டுக்கிணடி கொடுத்துக் கொண்டிருக்கத் தண்ணீர்போலாகும் அந்தப்பத்திலிறக்கி யாற்றிஒரு பலச சாரககட்டிக் கு கவசஞ்செய்து சாயவைத்து நெருப்பில் கருக வாட்டி யுதித்து போட்டு அப்பால் வெடியுப்புச்சண்ணம் இந்துப்பு வளவலுப்புக்கலுப்பு வெககாசபத்துருசுப்பம் சிப்பிச்சண்ணம் அண்டச்சண்ணம் வகைக்கு பலம் காலவீ ம வெள்ளைக்கருவில் மெழுகு போலாட்டி கவசஞ்செய்து நன்றாக சாயவைத்து ஒருசட்டியில் அரைப்படி சறசண்ணத்தை கொட்டி அதின்மேல் ஒரு ஒலைச்சுருளை வைத்து அதற்கு அரைவாசி கருமணற் கொட்டி அதில் மேற்படிசா ரத்தை வைத்தி மறையும்படி மேலும் கருமணல்போட்டு ஒருசாமம் ஒருவிறாலும் மறுசாமம்-உ, விறகாலும் மூன்றுஞ்சாமம்-ங, விறகாலும் நாலாஞ்சாமம்-ச, விறகாலும் தியெரித்து ஆறவிட்டெடுத்து அனு பானங்களிறப்பண்ணிடைகொடுக்ககுணமமகட்டு நீர்ககட்டுநீக்கும இறக்க கட்டைச்சோத்து செய்நீர்செய்தால் சாகஞ்சுளக்கட்டும் மெழுகாகும்.

பாஷாணக கட்டு.

ஒருபடி பூரீரில் நாலுபடி அமுரி விட்டு கரைத்து மூன்றாள தெளிவிறத்து ஒருபல பாசாணக கட்டியைத் தோளாரதிரங் கட்டி எரிக் தெடுத்தக கள்ளிச் சாற்றிலும் எருக்கம் பாலிலும் கிருகுள ளிப்பாலிலும் அல்லத்துசதுரக் கள்ளிப்பாலிலும் வகைக்கு நாலுபாம்பசு ருக்கஞ்செய்து அயவிரலிச்சகைக்கட்ட சண்ணுப்பைச்சாராயவிட் டுப்பிசைத்து அதற்குப் பத்தியில் ஷெடட்டிப்பைவைத்துத் தேவ் பாய்பி ரமாணமுருட்டி ஒரு துணியில் முடிந்து பாணியில் வைத்து அதற்கு கீழும் மேலும் ஒருபடி வெள்ளைக்கற பொடியைக் கொட்டித்தியா

பெரிதானது துணிவெநருபின ஆற்றவைத்துக் கட்டியையெடுத்தது ஒரே தேவநாயபிரபாணம் நத்தைப்பையரைத்து ஒருகலசத்திற்போட்டு அதி னமேழ் கட்டியை வைத்து முடிசசீலைமணசெய்து எரித்து மருந்து கருகுப்படியாய்ப்புடர்போடவும் இத்தப்படி இப்புடம்போட்டுத்தது பணவிடை அனுபானங்களிலிட சமஸ்சனனிதாஷம்முதலான அநேக கொடிய நோக்கங்காதிரும

யெனின்குமரம் 25 ணம் பூநீர்வைகாப்புப்படி அரை நாலு படித்தி ரீரிககரைத்துத் தெளிவைத்து முனருநாள் தெளியயிறுத்து அநில பத்துவிருநாள்டை பண்ணைத் தோளாநதிரவகட்டி எரித்தெடுத்தது சீனமவெடியுப்புசுக அணம் நவாசசாரயவெங்காரட சூடனபூநீரிப்பிச சதை இவைகளை அரைத்துக்கவாருவெய்குமுணி உப்புக்குள்ளாவது கண்ணாம்புகுள்ளாவது வைத்தெரித்து நாலுபாடம் சென்றபின்னெ தெத்து இஞ்சிசசுற்றிலை அப்பிடை புரைக்க சனனிசரம் சூலைதிரும

தலபஞ்சரி

கெந்திக் கந்தம் சில கட்டி வெங்காரம் சீலம் சங்குப்பொடி சலாச ததுசாஸ்திரவேதி சேலாவை கருநிராணிடை-3, வெடியுபட பல்ப-3 இவைகளை மடவன் பாயாட்டிக் குகையிலிட்டு அனலிவைத்து உருகின புடன் ஆற்றிப்பெரித்து பணவிடைவிதம் இளநீர் முசசாறு வெநீரகரி பபான கிபாழத்திலிட கவுசிரீசுடை பண்ணிடு சேவைக் வீக்கந்திருப்

வெடியுப்புசூட்டி

சிறுநீரில பூநீர்வைகாத்து அதின் அண்ட ஓடைப்போட்டுக் கொதிக்கவைத்துக் கசுதிவெய்த விளக்கிடை-9, நெற்றுக்கி கரண டியிற்போட்டு அத்தரு கிழமேலும் வெடியுப்புசீனம் வரைகருவிறுக் னிடை-9, விதாட்டொடித்ததுபேபோட்டு உலாரிலையை நகலுக்கி ந கினவுடனெடுத்ததுகாரணம் கீதககூற்றிந்து தேனினாவது ஆனின் வெண்ணிலாவது ஒருபணவிடை உரைத்துக்கொடுக்க வாயு துண்டி வயிறறவலி குத்தவாயுதிருப்

லவணகட்டி

கரியப்பு வெடியுப்பு இத்துப்பு சவுட்பெப்பு நவாசசாரம் வரைகரு விராகனிடை-9, ஐயிரலிச்சுக குகண்ணம் வீராரண-3, இவைகளைப் பொடித்துத் கிருகுகளரிக்கடையை நறுக்கிசீராற்றையெடுத்தது அத்த ருள் அடைத்து அதின் சீல அந்தசசீற்றருலமுடிசசீலைமணவலுவா யசுசெய்துமுழப்புடம்போலக் கட்டியாயருகி கிறகட்டி அனைப்பணவிடை கருப்புக்கட்டிசிறகொடுக்க குண்டம் வாயு வயிறறவலி முதலானவை நீங்குமா

இந்தபு பு கலனுப்பு பாரையுப்பு சவுட்பெப்பு வளையலுப்பு மாவி லிங்கு பிரணடைஇவைகளை ஓரநிறையாய முருங்கைபூ எருக்கம்பூ வேலிப்பருத்தி இவைகளினசாற்றின வகைக்கொரு சாமமாடபில லைசெய்து நாளாய சாயவைத்து முழுப்புடம்போட வலுத்துக்கட மென்று தந்தால் அந்தச்சாறுகளி லெதினாவதரைத்து புடம் போட்டு-உ, பணியிடை வாடி எஞ்சுடைப்புக்குவெநீரிலும் அஸ்தி குனமத்திறகு பசுநெய்யிலாவது தேனசுககிலாவதுகொடுக்கத்தீரும்

கரியுப்பு புத தண்ணீரிற் றேர்த்துத் தெளிவித்துதுக்காய்ச்சியெ டித்து மேனிக்கு வேளைமுருங்கை இவைகளினிலைசாற்றை ஓரளவாய விட்டு மெழுகுபோலாட்டி காயவைத்து குக்குடமாக மூன்றுபுடம் போட்டு பணியிடை கரு புக்கட்டில மத்தித்துக்கொடுக்க சகலவாயு வுந்தீரும்,

### வீரக்கட்டு

ஒருவராகுனியை வீரத்துக்கு அமுரியிலைசாறுபடி அரைசுருக கொடுத்தாகட்டி ஒருகரண்டியில பசுநெய்விட்டுகாய்ச்சிக்கட்டியையெடு ததுக்கொண்டு அந்தநெய்யில் பரங்கிப்படடைசூரணத்தைப் பிசை நது சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கருப்புக்கட்டியிற் பொதிந்து மூன்றுநாளாறுபோது உப்புப்புளிரீக்கிசாப்பிட மேற சூலைகிரந்தி முதலான மேகரணங்கள்தீரும்

இந்தபு பு கலனுப்பு கரியுப்புசீனமசாரமவகைக்குபலம்-க, வெடி யுப்புபலம்-ங, வெண்மையாயவலுத்து தருசுபலம்-டி, சூடனபலம்-கால, இவைசாரப்பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருபங்கைத்திறு வசமாகவடித்து அந்த மற்றொருபங்கில் விட்டுப்பிச்சிகலசத்திலிட்டு திறுவகம்வடித்துச் சீராவிலஅடைத்துக்கொண்டு அந்த திராவகம் விட்டு கரியுப்புபலம் மயன்மாடபிலழித்து குகைபிடித்து அந்தக்குகையி லாவதுஅப்பிரசரத்தட்டிலாவது சுவவீரக்கட்டியைவைத்துஅதைமணல மேலவைத்து தீயிரித்து வீரக்கட்டியில் சூடேறினவுடன் மேற்படி திராவகம் இரண்டுசாரமும் துமபை ஆடாகோடை முருங்கைப்பு இவைகளின சாற்றிலும் முலைநாலிலும் வகைக்கொருசாமஞ் சுரு க்கு கொடுக்கட மெ அதை அனுபரணங்களிலிடச்சகலகொடிய ரோ கங்கள் தீரும்

கட்டினவீரத்திடைக்கெந்தியும் அயமுமசமனையளவிலிச்சமபழச சாற்றால் பெழுக்குபோலாட்டி வைசுஞ்செய்து அதற்குமேல் உப்பை யரைத்து கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் இரண்டு வீரநு கடை மணற்போட்டு அதினமேல் வைத்து அதன்மேலும் மணலைக்

கொட்டி இரண்டுசா மங் கமலாகினியாயத்திப்பரிதது ஆற்றியெடுக  
செந்தூரமாயிருக்கும் இதை சகலரோகங்களுக்கும் அனுபானங்களிற்  
கொடுக்கத்தீரும் வாய்கட்டாது 30-நிங்ளன் ஆண்டுபிரயோகிக்கலாம்

கடவெசைப்படலம் முற்றற்ற

## மெழுகுவகைப் படலம்



அதாவது தேன பனவெலலம் எண்ணெயென்பசோததரைப்பதால்  
மெழுகு படலமெனப் பெயர் பெற்றது

வினகமெழுகு

குமரிசோற்றிற் கடுக்காயத்துள போட்டுப் பிசைநதுவைத்து  
அதில் வருகிறநீரைப் பத்துவிராகனிடையிலகத்திறகுஒருசாமஞ்சுரு  
குகொடுத்து சீனிககாரம் துருசுவெங்காரம் பூரீ வகை குதுவறுகளி  
டைந், எருக்கமாலலவிட்டு மெழுகுபோலரைத்து மூன்றுபங்கிட்டு  
ஒருபங்கைக் கட்டிககுப்பூசிகாயவைத்து நன்றாயகாயந்தபின்பு மற்ற  
இரண்டுபங்கையும் அதுபோறபூசி காயவைத்து மண்ணையரைத்துத்  
துணியிறபூசி ஐந்துசீலைசெய்துகுக்குட்புடம்போட்டுஎடுத்துகாணடி  
யிலவைத்துகொடுக்கள்ளிசசாற்றலஒருசாமஞ்சுருகுகொடுத்துகட  
டியில் ஊசியிறைந்துதிலிறங்கும்அந்தபத்திலகலவத்திட்டுஅரைக்க  
மெழுகாகும் அதைப்பணயிடை அனுபானங்களிலிட கிரந்திக்குஷ்டம்  
கரப்பனகாசம் சன்னிசரம் சூலை நீரோடுதல புணு பேதிவாதமரணம்  
நீங்கும்

வீரமெழுகு

பரங்கிப்படடைகொடிவேலிவோசிவனவேமபுசமூலம்சேனகொ  
டை ஓநிறையாறுககிப் பாண்டத்திட்டு குழிதகயி லமிறககிசுத்ததி  
செய்த சவவீரலிங்கம் ரசகற்பூரம் வகைக்கு விராகனிடைய், ரசம்  
அரிதாரம் துருசு பறபம் இரதுப்பு வகைக்கு விராகனிடைய் இவை  
களைமயனமாயப்பொடித்துக் காண்டியிறபோட்டுகாற்படித்தபிலமவிட்டு  
ஓயாமறகிணடிகொடுத்து வறறினபின்புதேன்படிஅரைக்காலவிட்டுக்  
கிணடி மெழுகுபத்ததிறகலவத்திட்டுசா திகராயகாரகோலரிசிதிரிகடு  
குக்கோஷ்டம் அரத்தைதேசாவரம் அக்கிரகாரம்சன்னிராயகமதிப்பி  
லிமூலம் மூமதிப்பிலி கொடிவேலிவோப்படடை வகைக்கு வறுசனி  
டைச்-பொடித்து வடிகட்டிச் சேசாத்து தேனவிட்டு உ-சாமம்மெழுகு  
பொஷாட்டி தந்தசிமிளிலடைத்துக்கொண்டுசுண்டைக்காயபிரமாண  
ங்கரும்புக்கட்டியிறபொதிந்து எ-வேலைகொடுக்கநெஞ்சடைப்புமாரபு  
குத்துப்புருதிவலிப்பு களவயிறுவலிமுகவாதசன்னிசூலைபதினெ

நெரப்பானடதிரததிரட்சிதேககடுபுருதகவாயுமநதாரகாசமசனனி  
தோஷம் கைகாலிலிழும்புபுவுளளைசொரிசிரங்குபடா தாமரை  
குஷ்டம் மேகசுரணம் கிரந்தி அரையாபுபு மேகபுற்று துணமாங்கிஷ்  
அடைப்புதீரும் பத்தியம் புளி புகைதளளவும் கொஞ்சம் எயிறு  
கடும்

### ரசமெழுது

ஒருபலகெந்தகத்தில் ஆவினவெண்ணையேபோட்டுஉருகிமுன  
றுதபா மிளகுதக்காளிச சாற்றிலும் இரண்டுதபா வேலிப பருத்திச  
சாற்றிலும் காயகதெடுத்து அதையும் நாலு சேங்கொட்டையையும்  
வெட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணையிடுபோட்டு ரசசி ஒருசொ  
ட்டு கீழே ஷீட்டுபாக்க கெந்தாநிறமிலலாமலிருந்தால் அந்தப்பத்த  
திலிறக்கிவைத்துக்கொண்டு ஒருவிராகனிடை ரசத்திலவிட்டிடுமத்தித்  
து வேளைக்கு நூற்பணவிடைவீதஞ் சாக்கையிறகலந்துண்ண மேக  
ம் உசு-சூலை கிரந்தி அட்சிரங்கு வெட்டை தீரும்

கெந்தகம் விராகனி டை-ரு ஆவினவெண்ணை பலம்-உ சோதது  
மெழுதுபாலாட்டித் துணியிலூட்டித்திரித்து கதிரிற் கோர்த்துத்  
தீயிற் கொளுத்திற் சுடாததயிலமிற்ககி கலவத்திட்டு இரசம் விராக  
னிடை-ச, சோததுமெழுதுபோலரைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒரு  
பணவிடை வீதம் மூன்றுநாளாறுபோது நிருப்புகட்டியிற்கொடுக்க  
வாதசூலைதீரும்

சங்கங்குப்பிசசாற்றிற்கொடுக்க கிரந்தி அரையாபுபுபுத்திரம்  
தீரும் சிறுசெருப்படைச்சாற்றிற்கொடுக்க சிரங்குசொரிதீரும்.

### லிங்கரசகாபபூர மெழுது

இரசகாபபூரம் விராகனிடை உ, லிங்கமவிராகனிடை கழுல்ப  
பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு தேன இவைகளில் வகைக்கொரு சரம்  
மாட்டிக் கரணடியில் வழித்துப்போட்டு மேற்படி சாறுகொஞ்சம்  
விட்டுத் தீபம்போலெரிக்கஉருகிமெழுகாகும்பணவிடைவீதங்க்ருப்பு  
கட்டியிற் கொடுக்க வயிறுவுலி சூதகத்திரட்சிதீரும் திரிங்குப்பொ  
டியிற் கொடுக்க வாயுதீரும்,

### பாஷாண மெழுது

ஒருபடி பூரீரைநாலுபடிசிறுநீர்நரைத்து ஒருபலபாஷாணத்  
தைதோளாந்திரங்கட்டிஎரித்து அப்பால் ஒருபடிமுந்திரிசசாராயம்  
சுருக்கு கொடுத்து மெழுகாகும்வரைபிராயம்பட்டை ததயிலத்தைச  
சுருக்கு கொடுத்து பணவிடை அனுபாணங்களிற் கொடுக்க சரம்  
சன்னிதோஷம் நீங்கும்.

மெழுகுவகைப்படலம் முற்றிற்று.

## செந்தூரப் படலம்.

அதாவது பழாசம மூலிரசமவிட்டு ௫௦-புடம்போடேவதாம் செந்  
தூரப்படலமெனப் பெயாபெற்றது

௫௦௦-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம் அயச்செந்தூரம்.

அரப்பொடியை பழச்சாற்றிலழுந்துநாளஊறவைத்துப் பிசை  
நது கழுப்பப்போட்டு அப்பால் காடியில மூன்றுநாளுறவைத்துகழு  
விச சுத்திசெய்து காட்டாமணக்கம்பாலில் மூன்றுநாளஊறவைத்து  
ரவியுலாததிக கலவததிட்டு மேற்படி பாலால் நாலுசாமம் அரைத்து  
விலலை தட்டி காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைமண்செய்து கெசபுடம்  
போடவும் இந்தப்படி மேற்படிபாலில் கச-புடமும் மருதம்படடை  
நாவற்படடை கரறுழை சமூலம் இவைகளை ஓநிறையாயிடி ததுசசா  
றுவாங்கி உரு-நாளுறவைத்து அரைத்து சுச-புடமும் பொற்றலைக  
கரிப்பானிலையுஞ் சேந்தித்தண்டும் ஓநிறையாயிடி ததுப் பிழிந்தாசத்  
தில் உரு புடமும் போட்டிட்டுத்து வாததேகிக்குத் தேனிலும் பித்  
ததேகிக்கு வாழைப்பழத்திலும் நெய்யிலும் அரைத்தையிலும் பாலி  
லுங்கொள்ள சோகைவிஷபாக வீசும் குடல் வாத்தம் தேசுவெருப்பு  
நவனரோகம் சுச-மநீங்கும் தேகம் பொன்போலாகும் ஒளியுண்டா  
கும் அதிக பலமுண்டாகும் உதிராத மோமங்கள் முளைக்கும் நரை  
மாறும் மேற்சொல்லியதை திரிகடுகிற சொன்ன பெருவயிறு பக்க  
வாயு நீங்கும் வேளைச்சாற்றிற் கொள்ள குணம் சுகதிகாசரோகந  
தீரும்.

முனபோற சுத்திசெய்த அரப்பொடிபலம் சுத்திசெய்தகெந்தி  
பலம்-ச, சிககிமுப்புக்கழுஞ்சு-க, இவைகளைப் பொற்றலைககரிப்பான  
சாற்றிலும் எலும்பிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்குநாலுசாமம்வைத்து  
விலலை தட்டி காயவைத்து ஓட்டிலவைத்து மேலோடுமுடிச்சீலைமண  
செய்து முப்பத்தென்ற புடம்போட்டெடுத்து அப்பால் மேற்படி  
யிலைச்சாற்றில் மூன்றுபுடம்போட்டு அனுபானங்களிற் கொடுக்க  
பாணிபித்தம் மெய்மயக்கம் வாதநிவாயுதீரும் இஞ்சி குரணத்தில  
பித்தவாயு அரோசியம் அன்னத்துவேஷந தீரும்

முனபோற சுத்திசெய்த நாலுபல அரப்பொடியை நாவற்பட  
டைச சாற்றி லொருநாளாடி விலலைதட்டிக் காயவைத்து கெச  
புடம்போடவும் இந்தப்படி பொற்றலைக்கரிப்பான சாற்றிலும் கது  
வும்பைச்சாற்றிலும் வகைக்கெரு புடம்போட்டு எரித்து திரிகடுகு  
நற்சேகம் ஓநிறையாய வெதுப்பிப்பெயித்து திரிகடிச்சூரணத்தில்  
பணவிடை செந்தூரமவைத்து தூலதேகிக்கு தேனில் மத்தித்ததும்  
சுகதேகிக்கு ஆவினெய்யில் மத்தித்ததும் கொடுக்க விஷபாகந தக  
ரைக்கியாழத்தில தேனவிட்டுப் பணவிடை கொடுக்க சோகைதீரும்  
இதுகளெல்லாம் யிச்சாபத்தியம்

சாதிகரய சாதிப்பகதிரி கிராமபு இவைகளைப்பொடித்து ஒரு காகிடை பொடியில் பண்ணிடை செந்தூரமவைத்துத் தேனில மத தித்துக் கொடுசக மேகந்திரும்

சுத்திசெய்த அரப்பொடிபலம் ௧௨, சுத்திசெய்த கெந்தகம் ப லம் மூணரை இவைகளை கலவத்திட்டு கறமுண்ணுமபை தண்ணீர கறைத்து தெளியவைத்து அந்ததெளிவு நீராலேமுநாள் ரவியிறைய வைத்து உதிர்த்து ஒருசட்டியிற்போட்டு மேறசட்டிமூடி சூலைமைய து யிரண்டு சாமமெரிக்க செந்தூரமாகும் அதைக்கூட சூலைமையத் திறகொள்ளபாண்டு சோகை காமாலையும் பச்சரிசி கழுநீரிக கிருணி யும்தேன அல்லது வெட்பாலையரிசியும் சீரகமுன கியாழஞ்செய்துஅ திறகொள்ள சூலையும் பாலிறகொள்ள மேசம் சொரிசிறங்கு புண புரையுந தீரும்

சுத்திசெய்த அரப்பொடியை நாவற்படடை சாற்றில் நாலுசா மமாட்டி பிலலைதட்டி காயவைத்து கற்றமுஞ்சோருகை யிடித்ததூள குறுணியை ஒருபாணயிற கொட்டி அதினமேல் பிலலை வைத்து மேலுமந்த தூளாககொட்டி அதினமேறசட்டியைமூடி ஏழுசீலைமண செய்து உட-சாமமெரித்து ஆற்றி இதற் ௫ முந்திபிரமோதநிற சொல்லியபடி அனுபானத்தில் கீயாதிக்குக்கு உபயோகிசுவும்

முன்போற் சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம்-௫, விங்கம்பலம்-௨ சூதபகெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கு பலம்-௪, தங்கம்-௧, இவைகளைப் பொடித்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமும் நாவற்படடைச் சாற்றில் மூன்றுசாமமும் முருக கம்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் புளித்த மாதுளம்பழச்சாற்றில் ஒரு சாமமும் அரைத்து பிலலைதட்டி காயவைத்து கற்றமுஞ்சோற்றை நாலுவிடங்களத்தில் ஒருசட்டியிற்போட்டு அதினமேல் நாவற்பட டை யிடித்ததூளை நாலுவிடங்கடை பரத்தி அதினமேல் மேற்படி பிலலையைவைத்து மேலுமதுபோலவே நாவற்படடை தூளுக கற்ற முஞ்சோறும்போட்டு அதினமேல் சட்டியைமூடி ஏழுசீலைமணசெய து அடுப்பேற்றி தீபாககினி கமலாககினி கட்டாககினியாக வகைக்கு எட்டுசாமமெரித்து ஆற்றி பெடுத்ததுகலவத்திட்டு குமரிமுருககம்பூ நாவற்படடை இவைகளினசாற்றால் வகைக்கொருசாமமாட்டிக் காய வைத்து ஒட்டிலிட்டு ஏழுசீலைமணசெய்து முழங்காலபளளத்தில் புட் மடபாட்டு பெடுத்தப பண்ணிடை வீதந தீரிகடி சஞ்சரணத்தில் உ-நா ட்கொள்ள அஷ்டகாசம் மந்திரகாசம் சுவாசகாசம் பாண்டுதீரும்

சுத்திசெய்த அயாடகாந்தசெந்தூரம் வகைக்கு பலம் ௧, சாதி விங்கம் கெந்தகம் வகைக்குபலம்-௨, வெண்காரம் விரதம் வகைக் குப்பலம்கால முப்புகழஞ்ச-௨, எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் நாலு சாமம் பொற்றிலைகரிப்பான சாற்றில் நாலுசாமம் அரைத்து பிலலை



செய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பது எருவிற்புடமிட செந்தூரமாகும் அதை யனுபானத்திற்கொள்ள பாண்டு ஆறுமபித்தநாற்பதும் வாயுவாதம் அக்கினிமந்தமதீரும தாதுபுஷ்டிக்கும் தேகவெருப்பு நீங்கும் தேனிற்கொள்ள பாண்டுசூலை கொப்பரோயவாநதி பொருமல ஊஷணவாயு சிலேதமம் தலைமயக்கம் வாயூரலபித்தம் நீங்கும்

அயம் காரதம் இரதம் கெந்தகம் ஓர்நிறையாயக குமரிச்சாறறூல ஒருநாளாட்டி பிலலைதட்டி காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச் சீலைண்ணசெய்து சேவற்புடம்போட்டுத் திரிசங்குச சூரணத்தில் தேனவிட்டு மத்தித்து பணவிடை செந்தூரம் வைத்துண்ண வாயுதீரும வெள்ளாளிதயிலத்தில் சுண்ணியும் நொச்சிச்சாறறில் வாதம் பெருங்காயத்தில் கூயமநீங்கும்

சுத்திசெய்த காரதம் அரப்பொடி சூதம்கெந்தி சாதிலிங்கம் வகைக்குபலம்-க, கற்றழம்பாலில் ஒருநாளாட்டி பிலலைசெய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் வைத்து மேறசட்டிமூடி ஏழுசீலைண்ணசெய்து காடாக்கினியாக நாலுசாமமெரித்து பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள சோகைதீரும சிந்தாதிலேகியத்திற பாண்டும மேகமுந்தீரும மற்ற அனுபானங்களிலிட வெட்டை நீரிழிவுதாக்கம் வாயு கூயம் அஸ்திவெட்டை தீரும

சுத்திசெய்த அயம் காரத கெந்தகம் வகைக்குபலம்-க, புரோசுண்ணம் கழஞ்சு-க, எலுமிச்சம் பழச்சாறறூல நாலுசாமம் ஆட்டி பிலலைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிவிட்டு சீலைண்ணசெய்து ஒருமுழகுழிசு தூள் அனப்தெருவிற புடம்போட்டுவெட்டுத்து சாதிக்காய சாதிபத்திரி அதிமதுசம் சீரகம் குருசாணி மூம் வாயவிளங்கம் நறுககுமூலம் அதிவிடயம் காயம் சுக்கு திப்பிலி மிளகு அபிநகோஷ்டம் வகைக்குபலம்-க, வெதுப்பிப்பொடித்து நாலுபலக குருமா | கட்டி சோத்திடித்துத் தேனவிட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருசுண்டக்காயப் பிரமாணத்தில் செந்தூரம் குன்றியிடை வைத்துண்ண ஆறுவகைக கிராணியுப வாயுவும் மற்ற அனுபானங்களிற பாண்டு சோகை காமாலைபுந்தீரும

மணரோச செந்தூரம்

நாட்சென்றநாலுபல மணரோசத்தை யிடித்து வெள்ளாட்டு நீரிற்ருருறுணிவிட்டு மூன்றுநாளுவைத்து வறற்ககாச்சி அப்பால ஆனினீரில் பத்துதபா கயச்சி தேய்த்துக் கழுவிப்போட்டு கற்றழஞ்சாறறில் எருநாட்டி பிலலைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச் சீலைசெய்து கெசுபுடம்போடவும் இந்தப்படி மேற்படிச்சாறறில் புடம்பத்து நீரமுள்ளிக்கரிப்பான் வீழி வேலிப்பருத்தி பாதுளம்பழ மிவைகளின்சாறறில் வகைக்கு புடம்பத்து போட்டு பணவிடை கரிப்பானசாறறில் வகைக்கு புடம்பத்துபோட்டு பணவிடை கரிப்பானசாற்றிற்கொள்ள மகோதரம் விஷ்ணோக்கோவைக் கெண்டை பாண்டு

விஷபாகம் சோகைக்குலைபெருவயிறு குணம் தேகவீகதம் நீரககடுப பு தாகம் வாத்தம் கிழுணி குடலவாதநதீரும

முனபோற்சத்திசெய்த மணரோமபலம் க, கெந்திசூதம் கெவு ரிவெடியுப்பு குடனசாரமசீனம் தாளகம் வகைக்குபலம்-க, இவை களை எருக்கம்பாலில் ஆறுசாமமும் பழச்சாற்றிலிரண்டு சாமமு மாட்டி பிலலைதகடிகாயவைத்து குக்குட புடம்போடவும் இந்தப் படி செந்தூரம் ஆகுவரை புடம்போட்டெடுத்தது அனுபானத்திற கொடுக்க பாண்டு வகையெல்லாந தீரும

முனபோற்சத்திசெய்த மணரோத்திடைக்குப் பத்திலொன்று கெந்திசூதமலிகம் முப்புவெங்கநாங்கூட்டி எலுமிச்சம்பழம் கரிப் பான செருப்படை நெம்பை இவைகளினசாற்றில் வகைக்கு புடம் பத்து அரம்பட்டைசாற்றிற்புடம்-ரு முனபோற் போட்டெடுத்தது திரிக்கு தேனில் இரண்டுபண் யிடையைத்தூண் விஷபாணடுகா மாலை பாண்டுபித்தம் சிலேதம்ம தேகவெளுப்புமாறும்

சத்திசெய்த அரப்பொடிகாந்தம் மணரோம் வகைக்குபலம் க கவுதும்பை கரிப்பானவெற்றிலை இவைகளினசாற்றால் வகைக்கு நா லுசாமம் தனித்தனிபே ஆட்டிகெட்டபுடமாய ஐந்துபுடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட முந்தின பிரயோகத்திற சொல்லியபடி வியாதி களைத் தந் தீரும

சத்திசெய்த அரப்பொடிகாந்தம்மணரோம் வகைக்குபலம்-கூ எருக்கம்பாலால் ஒருசாமமாட்டி விலலைசெய்து காயவைத்து ஓட்டி லிட்டுச்சுலைசெய்து குழிவெட்டிக் கெசுபுடம்போட்டு அப்பால் மேற் படிபாலிலும் கையாந்தகரை விழிசிறுபீளை சிறுசீரை பொன்னாங் காணி சென்னாயுருங் நீரமுள்ளி கற்றழை இவைகளின சாற்றிலும் உசிலம்பட்டைக் கியாழத்திலும்வகைக்குபுடம் பத்துபோட்டு திரி கடுக்குஞ்ஞைத்தில் செந்தூரம்பணயிடை வைத்துத் தேனவிட்டு மத் தித்துக்கொடுக்கப்பெருவயிறு காமாலைபாண்டு சோகை மகோதரம் கவுசி கைகாலகடுப்பு வாதக்குலை மேகவெட்டை நீரககடுப்பு சன்னி சீதளம் மந்தாரசன்னி அண்டவாதம் கூடியரோகநதீரும

உருக்கு செந்தூரம்

கோசலமும் வெள்ளாட்டுநீரும ஒன்றாயக்கலந்து அதில் பத்து உருக்குளியைப் பழக்கக்காய்ச்சித்தோயக்க அதில் தக்கா யுதிரும அதைவெட்டுத்து பொற்றலைக்கரிப்பானசாற்ற லொருநாளாட்டி பில லைசெய்து காயவைத்து அதற்கு மேற்படியிலையை யரைத்து வசஞ் செய்து காயவைத்து ஓட்டி லிட்டு மேலோடுமூடிச் சீலைமணசெய்து கெசுபுடம் போட்டெடுத்தது இந்தப்படி அந்தரத்தாமரையின சாற்றி லொருபுடமும் கற்றழஞ்சாற்றி லொருபுடமும் போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும் திரிபலைத்துளும் வெல்லமுங்கூட்டிப் பணயிடைச்

செந்தூரமவைத்து தூலதேகிக்ருத தேனிலுஞ் சுஸ்ததேகிக்ரு ஆவி  
னநெய்யிலும் மததித்துக்கொடுக்க நேருமபலகமும்

திரிலோக செந்தூரம்

சுத்திசெய்த அபம் நாரதம் அபபிரகம் வகைகருப்பலம் க,  
நெருதகம்பலம்-க, ரசப்பலம்-க, பூரீகமுடிக-க, இவைகளைக் கல  
வத்திட்டு பொற்றலை, சரிப்பான சிறுசெருப்படைகுமரிஇவைகளின்  
சாற்றை வகைகருந வசாமமாட்டி விலைபெய்து காயப்போட்டு  
நூறு மருவில பு - போட்டு விவ மாலமரை நடட்டிக் குமரிசசாற  
றில்-ச, சா - மரட்டி - ச - வட்டட்டிக் காயவைத்து முப்பதெருவிற பு  
டம்போட செந்தூரமும் வைத்து நெய்யில் மருகித்துக்கொள்ள  
மேகரீபாண்டு மீதம் பிரதேகவாயு உச்சுடு இரும்புமலகமும் தே  
கங்குளிரும்

சுத்திசெய்த அபம் - நூ - கு சிட்டம் வகைகருப்பலம்-க, நாவற  
பட்டைசசாற்றில் ஒரு மரட்டி விலைதட்டிக் காயவைத்து ஓட  
டில் வைத்துச் சீலை நகராயது செப்புடம்போடவும் இந்தபடி அஞ்  
சுப்புடம்போட்டு சிறுமரணரகிலையிற பொதிந்து நெற்பாண்டத்துக்  
குள இருபதுந வகைத்து மாலமரை அனுபானத்திற்கொள்ள பா  
ண்டு சோகை நாவலை பெருப்பிற மலககழிசசல விஷகோகையை  
வாயநீருல வாயக உசப்பு வாத் இரும்பு இளையு வாயு பொருமல  
கீரும்

பஞ்சலோக செந்தூரம்

தங்கம் வெள்ளி செம்பு காரதம் இரும்பு இவைகளை ஓர் நிறை  
யாய்சுத்திசெய்து அதிற்கிரட்டி நெருதகம் நுதமரைவீரங்கால கூட  
டி மூப்புச்சுண்ணா கழஞ்ச-ச, எலுமிச்சம்பழச சாற்றிலும் கரிசா  
லைசசாற்றிலும் வகைகருந வசாமமாட்டி முழுப்புடத்திற்போடச  
செந்தூரமாகும் அதிற்பண்ணிடை திரிகடிச சூரணத்தில வைத்து  
தேனவிட்டு மததித்து மண்டலங்கொள்ள வாயு எண்பதம் பித்தம்  
மூலம் சிலேதம்ம நீங்கு

அபபிரகசெந்தூரம்

ஆவிநீரும் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் கிஷண  
ஆபிரகத்தை கொல்லனுலையில் பழக்க காய்ச்சித் தோயத்து உரவி  
விட்டுக் கட்டப்பாரைபாலித்தது நெலனுடன் கலந்து அவித்து கம்ப  
ளியிறகட்டிக் காடிற்றிசைந்து பறுநாள தெனியையா யிறுத்து அடி  
யிலைநைந்திருக்கும் அபபிரகநவீதத்தைரவியுலாததிபலம்-க0-ல  
நெருதிபலம் க, கலவத்திட்டு எலுமிச்சம்பழச சாற்றால் நாலுசாம  
மாட்டி லேசாயவிலைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து  
முப்பதெருவிற புடம்போடவும் புடநேகாறும் நெருதிசோத்து எலு  
மிச்சம்பழச சா - லை செருப்படை பொடுதலை முருங்கப்பூ பொற்ற  
லைக்கரிப்பான சிறுசெருப்படை இவைகளின் சாற்றில் வகைகருப

தூபிபாடச செநதூரம் அருகுபோலாதும் அனுபானங்களிட க்ஷயம்  
 ஈனை இந் பலமு லாண் சிலைத்து நோய தொண்ணூற்றறும் அமித  
 சஞ்சித சஞ்ஞா : திறகெடுக்கே கீழிவுபிரமிபம் எலுப்புருக்கிட  
 சூடு உளளொரிவு னீன ம் விதூறு புஷ்டியாகும் கண்குளிரும், தேக  
 மினனு :

இரணபில அபபிரகநவதீத நதீரகு நெநகிதங்கமவகைக்குவிரா  
 கனிடை-2 விதா பு - நதோநுநேசு தது சிறுசெருப்படைச்சாற்றல  
 ந லுசாமமாட்டி ரவியுலாததி முப்பதெருவில் முப்பதுபுடமபோடச  
 செநதூரமாகும் அக்கச்செநதூரம் துவதும்பு லீகாரோசனை பசகை  
 க பபூரப ந, நதிக்ஞரிவிரை கூகைகோவகைக்குவிராகனிடை-10 புனுகு  
 அபின்வகை நு ரோகனிடை-கத இவை லீகா செவகிளீகாலுமகரும்  
 புச்சாற்றலும் ப ிளா பழச்சாற்றலும் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி  
 குன்றிபொலு ருடைசெயது காலேபிலும் மலேபிலும் ஒவ்வொரு  
 டை விதம் ஆவினாவினா ததுச சாப்பிட்டுவர நீரிழிவு பிரமேகம்  
 தீரும்.

வீரியவாதகியும் தேக்காரதியமுண்டாகும் சா திககாயதயிலமும்  
 கசகசாயிலமுட லா நிறையாய்கலந்து காலவிராகனிடை தயிலததிற  
 செநதூரம் பணவிடைவைத்து மலேபிலுண்டு இரவில் பாலுமஅன்ன  
 முஞ் சாப்பிட்டுபுணர்ந்தால் விரைகடும்

அபபிரகநவதீதம்பல-30, முள்ளங்கிழங்குச்சாற்றலும் நாலு  
 சாமமாட்டி விலலைசெயது காயவைத்து கெசுபுடம போடவும் இப்படி  
 மேற்படி சாற்றலும் ஆல அரக நாவல அததி இவைகளினபட்டை  
 களை லா நிறையாயிடித்துக் கியாழஞ்செயது அதிலும் கொடியோச  
 ஸ்யாழகதிலும் எலுமிச்சம்பழம் கவுந்துப்பைகாரதை சிறுசெருப்படை  
 பொற்றலை கசரிப ன முருக்கம்பு குமட்டி மாதளப்பழம் புளிப்பு  
 மாதள பழம் இவைகளின்சாற்றலும் வகைக்குபுடம-30 போட்  
 டெடுதது அனு ினங்களிலிடக்ஷபம்-35 டேகம்-25 கிருசசனம்பிர  
 மேகம் மேகவாயு கிராணிசனனி அஸ்திசரம் அஸ்திவெட்டை உடல  
 உக்கினைகாலெரிவு நதலநீக்துப ஆவின்பாலிறகொள்ள ததுகடும்.

அபபிரகநவதீதத்தை எருக்கம்பாலில் ஏழுநாற்றுவைத்து நாலு  
 சாமமாட்டி விலலை செய்தகாயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச் சீலைசெய்துகெசு  
 புடம போட்டுபின்பு முள்ளங்கிழங்கு செவகுமரிநாயுருவிகொழிஞ்சி  
 இஞ்சிக்ரு மாடிகழங்கு சாணைக்கிழங்கு கருவாழை பொன்னுவகாணி  
 சாணை பண்டக்க களி பறிப்பிரண்டை லீமுள்ளி கோட்டாங்காரதை  
 திருநீற்றுபச்சைவசந்நோய் பெற்றலைக்கரிப்பான இவைகளின்சாற்  
 றலும் ஆலகிழது ஸ்யாழகதிலும் வகைக்கு முன்றுபுடமபோட்டுபண்  
 விடையனுபான் னிலிட தாதுகட்டு நசாடிகள் முறுக்கேறும் தே  
 கம் பலகதும் பத்தியமில்லை

அபபிரகநவதீதம்பல-3 கோவைலீசாற்றலில்நாலுசாமமாட்டி  
 அனபதெருகிற புடமபோட்டு கெந்தக குதப பவளக்காரதம் வகை

குப்பலம்-உ சோதனாக கரிப்பானசாற்றிலும் உசியமடாட்டை ஆவாரம் பட்டை ஆலவிழுது இவைகளின் கியாழத்திலும் குமரிச்சாற்றிலும் பொற்றலை கரிப்பானசாற்றிலும் தஞ்சக்கற அருண்ணிபொறிசுவக குப்பலரை புட்டம்போட்டு அனுமானங்களிலிட மேசரீரிழிவு தீருப கருவங்க செநதூரம்.

காரீயத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் நல்லெண்ணையிலும் கோசலத்திலும் கொள்ளுச்சாற்றிலும் காடியிலும் வகைக்கு ஏழுதபா உருகிச்சாயத்து சுத்திசெய்து பலப-ச சூககபலம்-க, அபச்சட்டியிலிட்டு உருக்கும்போது ஆவாரப்பஞ்சாங்கத்தைஇடித்துத் தூட்செய்து தூவி நாலுசாமவறுத்தபின்பு ஒருசாமமரைத்து சிறுசெருப்படை எலுமிச்சம்பழம் கற்றழை பொற்றலைகரிப்பான இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி விலலைசெய்து காயவைத்து கோழிப்புட்டம்போட்டுப் பண்ணிடைதேனெயயிலுண்ண பிரமியம்பெரும்பாடு கிருச்சனம் கலலடைப்பு ரீரிழிவு தீரும

முனபோற சுத்திசெய்த ஒருசோ காரீயத்தை அயச்சட்டியிலிருக்கி முப்புச்சண்ணம்துருகச்சண்ணம்வகைக்குக்கழஞ்சு-க, அஞ்சாங்காச்சல வெடியுப்புபலம்-உசு ஒன்றாயப்பொடித்துச்சிறுக்கத்துவி அசுவகெந்திவேரினால் நாலுசாமங்கடைத்துகலவத்திட்டு பூரீரை அமுரீயிற்சுரைத்துத்தெளிவிறத்து அதினால் ஒருசாமம்-ஆட்டிச்சிறுவிவிலை களச்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியிற் பச்சைப்பனையோலையைவிரித்து அதின்பேரில் மேறபடி விலலைகளைப்பரப்பி மேறசட்டிமுடிச்சுலை செய்து கமலாக்கினியாய நாலுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்க செநதூர மாரு அதைபண்ணிடை அனுபானங்களிலிட மேகம்-உ-ம குமரி லேகிபத்திலிட சூலை கிராணிவாதம்-அ-0 பித்தம்-ச-0 கிரீலதபண்-க-க-ம, நீங்கும் தேகம்பலக்கும் பத்தியத்திற்கு ஆவினபாலும் நெய்யுஞ் சோதனாககொள்ளலாய

சுத்திசெய்த கருவங்கம் பலமறை அயச்சட்டியிலிட்டு உருக்கி அதிற் சம் பலமறைகெந்தம்மேனெசிலை அரிதாரம் வகைக்குப்பலம்-வ, ஒன்றாயப் பொடித்துச்சிறுக்கத்துவி கற்றழஞ்சாற்றிலெடுக்காயப் பொடி தூவிப்பிசைத்துவைத்திருக்க செல்வனும் அதைவிட்டு அயக்காமபாற கிணடிகொடுக்க செநதூர பாகும்அகில பண்ணிடைநெய்யிற் கொள்ள ரீரிழிவு சுக்குகியாழத்திலெசாமுற கரிப்பானசாற்றில் காமலைபாணமும் நீங்கும்

சுத்திசெய்த லவங்கம்-பலம்-உ உருக்கிரோமம் பலம்-க மனெசிலை பல -வ ஒன்றாயப் பொடித்து இரண்டுசாமவரை சிறுக்கத்துவி அயக்காமபாறகிணடி வறுத்து அப்பால் வெடியுப்பு பலம்-உ ஆவாராவோப்படடைபலம்-உ-0 ஒன்றாயப் பொடித்து இரண்டுசாமம் சிறுக்க

துவி கற்றாழை வேராறகிணடி வறுததுகுமரி எலுமிச்சம்பழம் சிறு செருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான இவைகளினசாற்றில் வகைக்கொருபுடம்போட்டுதது அனுபானங்களிலிடமேகரீரிழிவு வாட்சிகாரதம் கிரந்தஞ்லை பெருமபாடு மேகப்பறறு தீருப

சுத்திசெய்த கருவங்கபலம்-கஜூடாதோடைவேராலும் ஆடுதீண்டாபாளை வேராலும் வகைக்கிரண்டுசொம்பவறுததுககலவத்திட்டுமேற்படி சாற்றிலும் கொட்டாங்ககாரதைச சாற்றிலும் அரைத்தவகைக்கு மூன்றுபுடமுடவெற்றிலைச்சாற்றிற்பத்துபு - மூம்போட்டு அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய சோகங்களைதீருப,

சுத்திசெய்தவங்கம் நற்பவளம்சலாசத்துவகைக்குப்பலம்-க சூதப்பலமறை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டிலிலைசெய்து காயவைத்து புடம்போட்டுகிறதது நாலிலொன்று கெந்திசோதது பொற்றலையினசாற்றாலாட்டிச்சிவக்கும் வரைபுடம்போட்டு அமிரதசஞ்சீவிலைகியத்திறகொள்ள கழிச்சல கடுப்பு இரத்தம் அபானககாரதல விவகப்புத்து முதலான மேகவிபாகிகள் தீரும

சுத்திசெய்தவங்கம் சூதம்பவளம்விவகம்வகைக்குப்பலம்-க எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்து விலலைசெய்துகாயவைத்து ஓட்டிலிட செசீலைசெய்த மணலமறைவிலமூன்றுபுடமுடவெளியில் அஞ்சுபுடமுட போட்டு அனுபானங்களிலிட நவமூலம் மூலசஞ்சு ரீரிழிவு கிராணி தீரும.

தாமபிர செந்தூரம்.

அஞ்சுபலத தாமபிரத்தை குகையிலிட்டு உருக்கி அண்டத்தோலபலம்-க மஞ்சள வளைகி வெங்காரம் சாம்பூரம் வெடியுப்பு வீரம்சீனம் பூரீசுண்ணம் வகைக்குகழஞ்சு-க இவைகளை அரைப்படிபழச்சாற்றாலாட்டி பணம்போல விலலைசெய்து காயவைத்து ததால் ஒவ்வொருவிலலையாய்க்கொடுத்த பின்பு அதை உறுகுக்கையிலிட்டு உருக்கி ஒருபடி எலுமிச்சம்பழச்சாறு காற்படி முலைப்பாலும் சுருக்குக்கெடுத்த தாளகம்பலம்-க வெங்காரம் சாரம் வகைக்குப்பலம் இரண்டேகால கலவத்திட்டு ஒருபடி திருகுகளளிப்பாலில் மேற்படி களளியுப்புநவாச்சாரம் வீரம் வெடியுப்பு சீனம் பூரீவகைக்கு கழஞ்சு-க பொடித்துபோட்டு வையத்திருக்க மூன்றுநாள செலமாகும் அந்த செலத்தால் மூன்றுநாளரைத்துப் பணம்போல விலலைசெய்து காயவைத்து உருக்கி முகத்தில ஒவ்வொரு விலலையாகக்கொடுக்க களிம்பற்று செய்புறிமமாறி வெண்கலம்போலாகும் அதைக்கலவத்திட்டுப்பொடித்து அதற்கிடாட்டி சூதமும் வீரமும் சோதது பூரீச்சுண்ணம் கழஞ்சு க-சோதது முலைப்பாலில் மூன்றுநாளாட்டிக் காயவைத்துக்கண்ட இடை கெந்திசோததுப் பொற்றலைக்கரிப்பான சாற்றாலாட்டி ஐம்பதெருவிற புடம்போட்டு செந்தூரமாகும் பணவிடை திரிகடுகுச சூணைத்திறகொள்ள

குணமவாயு பீலிகை உஜாததிரட்சி பெருவயிறு நீரககோவை நீராமைதிரும பததியம் ஆய்னபால நெய் சோததுக்கொள்ளவும்.

முனபோற சுததிசெயத தாமபிரததீறகுப்பாதி கெநதியும சூதமுந கூட்டிப் பழஞசாறறால் ஒருநாளாட்டி விலலைசெயது காயவைத்துக் கெசபுடம்போடவும் இந்தபாடி சிவக சூபவரை சூதமகெநதிகுடடிப் புடம்போடடெடுத்தது பணவிடை அனுபானங்குளிலிட ரோறாடி வியாதிகள் தீருப

முனபோற சுததிசெயத தாமபிரத விராகுனிடை-10 கெநதகம விராகுனிடை-அ இரதவிராகுனிடை-சு கலவத்திட்டு நொசசியிலைச சாறறால் முனநாளாட்டி அரசிலை கீபால் லேசாயவிலலைத்தடிக காயவைத்து ஒருசட்டியிற்பாதிவரை உடவிட்டு அதினைமலவிரலகளைபரத்திமேலும் உடபுட்கெட்டி ஆடுபேற்றறித தீரம்போல எட்டுசாபமெறித்து ஆற்றியெடுக்கச கெநதூரமாகும் அதிறாணவிடை அனுபானங்குளிலிடப் பேறகாட்டிய பிணிகள்தீரும

முனபோற சுததிசெயத தாமபிரததிடை கெநதிகீசாதது எருக்கம்பாலால் நாலுசாமமாட்டி விலலைத்தடிககாயவைத்து கெசபுடம்போட்டபின்பு திரிபலைக்கியாழத்திலும் ஆய்னபாலிலும் சுற்றமுஞ்சாற்றிலுவவைக்க குநாலுபுட்டபோட்டு அப்பாலஎருக்கம்பால வெள்ளாட்டுபாலும் மசைக்கிழங்கு அரசுப்படை பொற்றலை இவைகளினசாறறால் வகைக்கு ஒருபுட்டபோடச கெநதூரமாகும் அதில பணவிடை அனுபானங்குளிலிட சகலரோடுங்களுந்தீரும

முனபோற சுததிசெயத தாமபிரமபலம்-5 பொன்னியிளைபலம்-6 சூதம்பலம்-6 கெநதிபலம் அ இவைகளைக்கலவத்திட்டுப் பொற்றலைக்கரிப்பானசாற்றில் முனநாளாட்டி விலலைத்தடிககாயவைத்து மணலமறைவிற புடம்போட்டு பின்பு மேறபடி சாற்றிலரைத்து வெளியில் ஐந்து கோழிபுட்டம்போட்டு அனுபானங்குளிலிட மூலம் குணம சூலைப்புறறு முதலான சகல வியாதிபுந்தீரும தாது புஷ்டிகும

நாகசெநதூரம்

இலுப்பைநெய்யிற பத்துதபா உருக்கிசாயத்து சுததிசெய்தநாகத்தை குகையிலிட உலையிலவைத்துருக்கி அதில ஒருபல மனோசிலையை பொடித்துத்தூவி வெண்கொழிஞ்சிவ்வாரா கிண்ட நீரும அதை கலவத்திட்டு சூதாவிதம் வகைக்குபலம்-6 கூட்டி முலைப்பாலால் நாலுசாமமாட்டிப் பின்பு கெநதும் இரட்டிப்புச்சேர்த்து பொற்றலைக்கரிப்பானசாறறலரைத்து ஆறுதபா கீகாழிபுட்டம்போடச கெநதூரமாகும் குன்றியிடை அனுபானங்குளிலிட சாசம் வலி குணம் வசிபுண சூலை கிராணி உளமூலம் மீக்கம் வாதபீலிகை காமாலை காசசலகுளிர மகதாசகாசம் நீங்கும்.

ஒருபலச சுத்திசெய்த நாகத்தை அயசசட்டியி லுருககி அதில வளையலுப்பு மஞ்சள வகைக்குப்பலமரை பொடித்ததுதான் சிவசுருட்ட நிக கிண்டிக்கொடுத்தது பணவிடை அனுபானங்களிட பேற்படி வியா திகள் தீரும்

சுத்திசெய்த நாகம் பலப-ச, இருமபுசசட்டியிலுருககி வெடியுப் புப்பலம-ச, ஓமம் சுககு மஞ்சள வகைக்குப்படி கால அரைக்கால ஒன்றாய் பொடித்ததுதான் அறுசுவீரால இரண்டுசட்டி கிண்டிக கொடுத்தது அப்பால் நாயுருவிசமூலம் இடித்ததுதான் சிவசுருட்ட தாவிக கிண்டி கொடுத்தது சிவந்தபின்பு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றலுட்டி பிஸலை செயது காயவைத்துப் புடம்போட்டு பணவிடை அனுபானங்களிலிட ன்வே இருமல எலிகடி காசம் மூலந்தீரும்

காளமேநாராயண செந்திரம்

எட்டாங்காசசல வெடியுப்பு சீனப் வகைக்குப்பலம-ச, வெண் ணைய வறுத்ததுருச வெங்காயம்சாரம் கலலுப்பு வகைக்குப்பலம-ச பூரீபலம-ச, இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபகுதிரெயது ஒருபங் கைத்திராய மிதக்கி அதை மறறொருபங்கில் விட்டு பிசறி யுலாத்திப் பொடித்து திராவகமிதக்கி அதை மூன்றுவது பங்கில்விட்டுப் பிசறி யுலாத்தி திராவகமவடித்து பளிங்கிக்கற சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு வாலைசமபல-ச, சாதிவிங்குட பலப-ச, அரிதாரபலம-ச, செந்த கப்பலம-ச, இவைகளைக் கலவதன்விட்டுப் பொடித்து மோற்படி திராவகத் தால் நாலுசாரம்பட்டி நன்றாய் உலாத்திப் பொடித்துவழுசிலைசெயது காயவைத்துலாத்தின் குப்பியிலிட்டு வலவககல்லாலடைத்துஒருசட்டி யில் நாலுவிதாடை பொடிபணலைக்கொட்டி அதினமேற குப்பியை வைத்து அதின் மூத்துவரை பணலைக்கொட்டி மேறசட்டிமுடிச்சிலை மணசெயது பத்துசாமம் ஆவனாவிறகாலெரித்து மேறசட்டி திறந்து சலாகைபோட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து நிறமில்லாவிட்டால் பின்னுமிர ண்டுசாமமெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரபாயிருக்கும் தூது வேலை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து பபிட்டவித்து அரைக்காறபடி சாறுபிழிந்து அதில் ஒருகாண்டிதேனு மஅரைப்பணவிடை செந்தூரமூக கலந்த நாளொன்றுக்கு இருநேரம் இருபதுநாட்கொடுக்க சிலைகட்டுநேரம் சுக்ஷம் எலிகடி வயிற்றைப் பொ ருமல மேலினைப்பு சன்னி-ச, சன்னிமூசசை சிலோப்பணமூசசை இப்படிப்பட்ட வியாதிகள் ௧௮0-ம் தீருமா

திப்பிலியை வெதுப்பிப் பொடித்தஞ்ஞாணம் திரிகடியில் அரைப்ப ணவிடை செந்தூரமவைத்து தேனிலமத்தித்து இருவேளையும் ஒரு மண்டலவகொள்ள சூலை ௧௮-ம் குஷ்டம் ௧௮-ம் குரையோய மணம் கடியிலும் அரையாப்பு புற்று கபாலசூலை கண்ணாய கனைப்புற்று பீனிசம் நெஞ்சுநேரம் காத்தைப்பு நெஞ்சுடையது காதுமடல் வீக்கடி தீரும்.



வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தில அரைப்பணவிடைவீதம் இருவேளை யும்-௧0, நாட்கொள்ள வாதமுாசசை பித்தமுாசசை அறபுகவாதம் உதிரவாதம் சன்னிமுாசசை சிலந்தி கண்ணோசிகரப்பண சன்னி ௧௮-ந தீரும

நெற்பொரி அசமதாகம் சுக்கு மிளகு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்தஞாண்ட திரிகடியு அரைப்பணவிடை செந்தூரம் முருங்கப் படடைச்சுரத்திலகலந்த ஒருமண்டலங்கொள்ள சன்னி வாதப்பக வாதம் சருவாகவாதம் தோளவாதம் எரிவாதம் உதிரவாதம் நடுக்கு வாதம் பிடிவாதம் முடக்குவாதம் கெண்டைவாதம் அசுந்தவாதம் இடுப்பு வாதம் முதலானவாதம் ௮0-ம் பித்தநடுக்கம் சிலைத் படுக்கம் சருவாகநடுக்கம் இருமல கங்கரித்தல் தலைநடுக்கம் காலநடுக்கு கண் செவி சபாலநடுக்கம் உளவீச்சு புறவீச்சு சத்தி குணம் எரிதுணம்ம வலிதுணம்ம முதலான அஷ்டகுணம்ம வாயுவகைகளுமூலவாயுஉதிர திரட்சி கவுசி கலலைப்படி சதையடைப்பு நீரடைப்பு இப்படிப்பட்ட ௩00-வகை விபாதிக்களும் தீரும

நிலவாகைச்சாற்றில் அரைப்பணவிடை செந்தூரமிட்டு ஒன்றை விட்டொருநாள இருவேளையும் ௧0-நாட்கொள்ள பொப்ப விப்புருதி மடுவிப்புருதி விலாவிப்புருதி உழைநாரந்த பக்கவாயு அண்டவாயு அண்டவாதம் கழலவாதம் துடைவாதம் இடிஞுலை பக்கஞுலை வாதச ஞுலை யோகினிசஞுலை நாபிசஞுலை கிருமி உதிரவாயுரணங்களைரணஞுலை முதலானவியாதிக்கள்தீரும

மேற்சொல்லிய விபாதிக்குககும மற்ற விபாதிக்குகளும் அவை கடகுரிய மற்ற அனுபாநங்களிலு மேற்படி செந்தூரம்வைத்துக் கொடுக்கலாம்

சுத்திசெய்த இரத்தம் விராகனிடை-௧0, கெந்தி விராகனிடை கடு, அரிதாரம் விராகனிடை-௮, விங்கம் மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை-௪ அல்லது சுத்திசெய்த கெந்தம் சூது வகைக்கு விராகனிடை-௬0, விங்கம் விறுநனிடை-௩௫, தாளகம் விராகனிடை-௫, மனோசிலை விராகனிடை-௨௨, இவைகளை எருக்கம்பால் புரட்டில் கவுதுமபை சிறுசெறுப்படை செபமுள்ளிமாதுளையினிலே மேற்படி பூமுருக்கம் பூ இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கிரண்டு சாமபரைத்துலாத்திக குப்பியிலடைத்து மணலமேலவைத்து ௨௪-சாமமெரித்து ஆறியெடுக்க செந்தூரம்முருக்கம்பூப்போலிருக்கும் அதைமுந்தியபிரயோகத்திற் சொல்லியபடி விபாதிக்குத் தகுந்த அனுபாநங்களிலிடத்தீரும

௬௬௬ சிந்தாயணி செந்தூரம்

சுத்திசெய்த இரத்தப்பலம் ௨, கெந்திபலம் ௨௨, சாதிவிங்கப்பலம் ௬, மனோசிலைபலம் அரை இவைகளை பொற்றலைக்கறிப்பானமாதுளம்பூ முருக்கம் பூபிச்சிப்பூ இவைகளின்சாற்றிலவைக்கெருருந் ளரைத்து ஸாதகிப் பொடித்து ஏழுசிலைமணசெய்த குப்பியிலடைத்து சுவைக்கல் லாஸ்ட்டி ஒருசட்டியில் நாலுவிடங்கடை மணலமேலவைத்து அதின்க

முத்துவரை மணற்கொட்டி அடுப்பேற்றி தீபாக் கிணியாய ஒருசாமம் கமலாக் கிணியாய ஒருசாமம் கட்டாக் கிணியாய உ-சாமமெரித்து தீயாற்றி யெடுகாச செந்தூரமாகும் ஜாதிககாய சாதிபத்திரி கிறுப்புருசாணிஹம் அதிவிடயம் வரைககுபலம்-க, வெதுப்பிப்பொடித்து திரிசுடியிற்பணவிடை செந்தூரம் வைத்து பத்துநாள்கொள்ள சகலகிராணி தீரும்

மாடகிழங்கை உலாத்தி யீடித்து திரிசுடித்தூளில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து இருபதுநாள சாப்பிட்டு பத்தியங் கோரத்தனும் கோழிக் கறியுஞ் சோத்துவா நவமூலந்தீரும்.

பாங்கிப்படடை சூரணத்திற செந்தூரம்வைத்துத் தேனவிட்டு மத்தித்து இருபதுநாள்கொள்ள விப்புருகிமேகம் மேகாண முதலானவைதீரும்

வெருங்ககிழங்கு விளாமபொருக்கும் ஓநிறையாய்குழித்தயில் மிறக்கி அதிலாசகற்பூசம் பணவிடை காலசெந்தூரம் பணவிடை-க, வைத்துமத்தித்து இருநேரமும் மண்டலங்கொள்ளகுட்டம்-கஅ, வண்டுக்கடிவிஷக்கடி குகிரைநாய சிரங்கு சொரி கபாலகுட்டம் விஷக்கடியினு லுண்டாகும் வியாதி ஒரு தீரும்

பிரண்டைத்தயிலமிறக்கி அதில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து உO, நாள்கொள்ள சகலகுணமமும் சகலவாயுவுந் தீரும்

தாமரைப்பு சாற்றிலாவது அலவிப்பூச்சாற்றிலாவது செங்கழு நீர்பூச்சாற்றிலாவது ஒருபணவிடை செந்தூரம்வைத்து உயி - வது நாள்கொள்ள ஊஷணரோகம் சூரந்தீரு

வெற்றிலைசாற்றில் மாளாசரம் அஸ்திசரம் நீவரும் விலவாதி லேகியத்தில எனை இருமல மந்தாரகாசம் உளை மாந்தை சாமாந்தை சத்திசுண்டம் காமலை எரிசுணம் வலிசுணம் முதலானவை தீரும்

#### இரத செந்தூரம்

கழி மண்ணு பொடிமணலுஞ் சோத்துச சிலேபிறடவி செங்காசல குப்பிக்கு ஏழுசிலேசெயது நனறுபகாயவைத்து ஒருபுதுசட்டியை அடுப்பில்வைத்து தீபம்போலெரித்து உயி-விராக் கிணிடசுத்திசெய்து கெத்திப்பைப் பொடித்துப்போட்டு உருகினவுடன் தீயாற்றி சுத்தி செய்க அயி-விராக் கிணிடாசத்தை சிறுகவிட்டு சட்டுவததாற்கிணடி கொடுக்க கருப்பாயிருக்கும் அதைக்கலவத்கிட்டுப்பொடித்து மேற்படி குப்பியில் அரைவாசிபோட்டு அதினவாயை ஓட்டாலமூடி தூக்கனத் தாழியில் இரண்டல்லது நாலுவிாற பொடிமணலபோட்டு அதின மேல் மேற்படி குப்பிபைவைத்து அதினக்குத்துவரை மணற்கொட்டி வாலுங்க படுப்பிலேற்றிக் தீபாக் கிணியாய ஒருசாமமும் கமலாக் கிணியாயொருசாமமும் எரித்து புரை கண்டவுடன் குப்பிவாயோட்டை யெடுத்துச் சலாகையாற்கிணடி ககொடுக்கவும்.

இந்தப்படி ஒருநாழிகைகொருதபாகுபிவாய்கிறதது கிணடிக கொடுத்த வெவவே ஸ்டோடால முடிவருகையில் மருந்துருகச சலா கையிற பிடிநகாலப்போற சுததிசெயநகள்ளகம் மூனறலந்து ஐந்து விராகனிடப்பொடிகது மூன்றுபவ குசெயது ஒருபகைப்போட்டுச செவ்வையாய கிணடிகொடுத்தமுடி காடாகநீனியாயெரிதது அடிக கடிணடி கொடுத்த வெவவே ஸ்டோடோட்டு முடிவருகையில் ஓட்டில மெழுதுபத்ததால வெந்ரப்பாபி நுதாலும் கிணடிகொடுக்கதும்போது குப்பியிணடி காகதாலும் சலாக்கமுனை சிவப்பாயவது வெளுப்பா யாவகிருநதாலும் அது காகதில் தீபமறிக குப்பியிணடிபெய்தது தண்ணீரிற் றோபதது ஆய்நினைவெடுத்து துடைத்து செந்தூரத்தை சீசாவிடைத்துக்கொண்டு திரிந்து சாதிரிய சீசகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய வெதுப்பிவிட்டு அதை திரிகடித்துள்ளபடி பண்ணிடை செந்தூர முமவைத்து மரக்கொடியை கொள்ள வாதா-அயி அண்டகதயிலைதகிலாவது இஞ்செசு மறிலாவது திரிகடி திரிகடுகுசஞ்ஞாண மும பண்ணிடை - செந்தூர முமவைத்து மத்தித்துகொடுக்க சன்னி தோஷமும கிப்பியிணடி கிப்பியிணடி வாயவிளங்கம் இவைகளை ஓர் நிறையாயப்பொடித்து திரிகடியிற் செந்தூரமுமவைத்து தேனவிட்டு மத்தித்துண்ண குலையாயும தேனிறகொள்ள முலம் பவுத்திரம் குணமவாயு குலையாகக் கீமகவகை சொரிதப்பான வெண்குட்ட மும முந்திப் பிரயோககதிற்சொல்லிப் பல விபாதிசுருகுகும் அனுபாணங்களில் விபாதி தீருமா

சுததிசெயந இரகதாலால் செந்திபலம்-உறு இவைகளைமுன் போல்தொருத்தது போச சீசமுசசாற்றலந் ஓர்வாட்டியுலாததிப் பொடித்துக் குப்பியிலைத்து மண்ணிலைத்து முந்தியபிரயோகத திறசொல்லியபடி பெரித்து மருந்தைகிணடி சலாகையிற பிடிபுடும் போது இரண்டுபலத்தள்ளகத்தைப் பொடித்துச சிறுக்கிறுப்போட்டுக்கிணடி கொடுத்ததெரித்துப்பத்தகிலெடுத்துத்தண்ணீரிருகையத்து குப்பியையடைத்து செந்தூரத்தையெடுத்து முந்தின பிரயோகத்திற சொல்லியபடி விபாதி டக்கு அனுபாணங்களிலிட தீரும

விலாசாலம்-க சுததிசெயந கெந்தகபல-கால இவைகளை முன்போல தொடுத்தது போச சீசபிண கிழங்குசசாற்றலமுன்றுவா லாட்டி உலாததிப்பொடித்து குப்பியிலைத்து மண்ணிலை வைத்து மூன்றுசாமமெரித்து குப்பியையுடைத்து மருந்தைகலவத்திட்டுமுன் சொல்லிப் இடைப்பலி கெந்திசோத்து மேற்படி சாற்றலாட்டியுலாததி குப்பியிலைத்து மூன்றுசாமமெரிக்கவுப இந்தப்படி அஞ்சுகார கெந்திசோதநெரிக்க செந்தூரம் மேலேறபல தளத்தில நிறமும்குப் பியையுடைத்துச சொந்தூரத்தையெடுத்து பண்ணிடை அனுபாணங் களிலிட மேற்கொல்லிய விபாதி தீரும.

சூதகம்! லம்-கெநதிபலம்-உ இவைகளை ஒன்றாய்தொந்தித்துக் கல்வத்திட்டு கருந்துளசி சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி உலாநதகுப்பியி ஷ்டுமணலே லவைத்துகாடாக்கினியாய! ததுசாமமெரி தது ஆற்றி யெடுத்தது பணவிடைபொரி ாவிறகாளளசு கதிசுரமஉடசுரமநொ சசிசச! நிறி ராமசுரமநொடிவேலிக்கியாழததிலஅஷ்டகுனமமதச மூலகசியாழததில சனனிடேஷ்டம் அமுககுறாகிழங்கு கியாழததில பவுத்திரம் ஆட்டே கரடைபகியாழததிலகொப்பவிப்புருதி கரிப்பானு மிளகுருந்தி ாதம் அரைத்து அதில பணவிடைசெருதூரம் வைத்துண ணபாணடு ஏரண்டதெண்ணைக்கிவாதம்-அடு மகரணைக்கிழங்குசசா நறிலமூலப்பருத்திவிரைதகயிலததிலமீமகம் உடு-ம மற்றஅனுபானங களிலிட சீரவிழுதல சுரம் அரோசிபமுதலான விபாதிகள் தீரும்

சந்திரோதய செருதூரம்,

தங்கமவிராண க வாலேசமவிராகன-அசுத்திசெயதகெநதகம் விராகன-சசு இவைகளைச் செய்பரதகம் பூசசாற்றில் நாலுசாமமும் ஆட்டி நிழலி லுலா ததிக குப்பியிஷ்டுமணலேவைத்துதிபாக்கினி கமலாக்கினிசாடாக்கினியாயவகைகொருநாளொருசா திவிறகாலெரி தது ஆற்றிபெடுகூச செருதூரமாகும் அதிலபணவிடைவீதம் அனுபா னங்களிட ரீழிவு கூடபம்முகலான சகலரோகங்கள் தீரும்

கெநதிசூதகமசீனமவெங்காரமநாவிசங்குமேனசிலைபவளப்புறறு வகைககுபலம்-க இவைகளை எலும்பிசசம்பழசசாற்றி லுமகுமரிசசாற்றி லும் வகைககு ஒருநாளாட்டி விலைதட்டியுலாததிக கலசத்திலிட்டு மேற்கலசமூடி சீலைசெயது அடுப்பேற்றிமுத்திபும்ஒருநாளெரி தது ஆற திக கலவத்திட்டு தங்கம்பொனவெள்ளி விங்கம்பலளமருத்திராட்சம முத்து அசகிராக் ரம் வகைககு ஒருநாளுசசோததுமுலைபாலிலும் பாதுளம்பூசாற்றி லும் துளசிசசாற்றி லும்வகைககொருநாளாட்டிச சிறுவிலை ாயத்தட்டி நெற்குழிலவைத்து இருபதுநாடசெனறெடுத்தது அனுபானங்களிலிட சனனிடேஷ்டம் ஈரே ாசம் நீரிழிவு அரோசிபம் மமேகா தரம் கவுகிபாண்டு முவாதம் எ லும்புருககி உழலைதரகம்குடு முதலானவை தீரும்

சடாசசர அக்கினி குமாரன,

அரப்பொடி கெநதி காரதமவெங்காரமவிங்கமஇரதமவகைககுப் பலம்-க இவைகளை சுற்றமுஞ்சாற்றல்ஒருநாளாட்டியுலாததிப்பொடி தது கலசத்திலே ாட்டுகடுரவிலிலொருநாளவைத்து அதைமறுபடியும் மேற்படிசாற்றால் முன்போலாட்டிப் பொடித்து கடுயிரவில வைக கவும் இந்தப்படி மூன்றுதபா ஆட்டி ரவியிலவைக்கச செருதூரமா கும் திரிகடி திரிபுகுச சூரணத்தில பணவிடைசெருதூரம் வைத்து தேனவிட்டு மத்தித்து நாலொன்றுக கிருநேரம் மண்டலங்கொள்ள

வாதம்-அ0 வாயுசூலை அஷ்டகுணம் சன்னி முடிவாதமகழல்வாதம்  
மூர்த்தச பித்தமசிலேறபனம்முடிவலிபுமொளிசகூலகிரந்தி அரை  
யாபுத்திரம்

ச ய ம க கி னி

இரதம் மனோசிலைவகைககுவிராகனிடை-செநதிவிராகனிடை  
அ கரதம் விராகனிடை-கசு அரபபொடிவிராகனிடை-நஉ லிங்கம்  
கலலாகலமதம் வகைககு விராகனிடை-க இவைகளிலஅரபபொடி  
யைக குமரிசசாற்றால் ஒருசாமமாட்டி யுலா ததிஇருமடிககிணணத்தி  
லிடமிக கடுவெயிலில் வைக்கபுழைந்து செந்தூரமாகும் அதிற்பண  
விடை இஞ்சிசசாற்றில் பத்தூரடகொளளவாதசரமஅஷ்டகுணம்  
சன்னியும் வெள்ளாளித தயிலத்திட சன்னியுமதேனிமகோதரம்  
உடைமாததை பிரதீககோவையும் கிராமநதாக்கினி நீரிழிவும் கரிப  
பானசாற்றில் காமாலைபாண்டு சோகையுந்தீரும

மனோசிலைபலம்-உ சூதம்-ச கெந்திபலம்-அ கரத்தை-கசு அரப  
பொடிபலம்-நஉ இவைகளைககுமரிசசாற்றாலிரண்டுசாமமாட்டிலில்லை  
செய்து இருபபு பாததிரத்தில வைத்து ரவியில் வைக்கபுழைந்து  
செந்தூரமாகும் அதைககுபிபிலைதது ஒருமண்டலமெறகுழியி  
லவைத்தெடுத்தப பணவிடை இஞ்சிசசாற்றில் பித்தபாண்டுசோ  
கையுந்தீரும

பஞ்சபாஷாண செந்தூரம்

சாதிவிங்கமமனோசிலைகாரநாரமகாரமகெந்திரசகாபபூரமவெள  
னைப்பாஷாணம் வகைககுபலம்-க இவைகளைச சுத்திசெய்துகுப்பை  
மேனி வெற்றிலைபருத்தி வெள்ளருகுதுளசிவேலிபருத்திபொடுதலை  
இவைகளின் சாற்றாலவைக்ககுநாலுசாமமாட்டிலில்லைசெய்துநிழலில்  
உலாத்தி அதற்கு வெற்றிலையாகவசஞ்செய்துஒருசட்டியிலவைத்து  
மேற்சட்டி கொண்டுமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து நன்றயக்காய்வைத்து  
அடுப்பேற்றி தீபம்போலநாலுசாமமெரித்தாற்றிப்பாக்கமேற்சட்டி  
யில் செந்தூரம் பற்றியிருக்கும் அதையெடுத்தப பணவிடைதேன  
இஞ்சிசசாறு முதலான விபாதிக்களுக்குத்தகுந்தஅனுபானங்களிலிட  
சன்னிசரமவெண்குட்டமகூலவாயுவாதம்மேகமகுணம்மகிராணிகை  
காலமுடக்கு பிளவையுற்று கண்டமலை குரநோய பெருவியாதிஅரி  
கரப்பனடி தமல்வண்குடிசுழல்வாதம்அண்டவாதம்குழிவாழைவலிப  
புடன னோசிகனனபுற்று நபாலகுட்டம் பவுத்திரம் முலமுனை கச  
ரோகம் மேகரணங்குள் கிரந்தி அரையாபு உபாசகூலை முதலான  
வியாதிகள் தீரும

வெடியுப்புபலம்-க0 அட்டுப்புசீனம்வெண்துருசவகைககுரபல  
க-நூ நவாசசாரம் பலம்-ஏ அன்னபேதி பலம் உ கெந்தகம்பலம்-நஉ

இவைபெல்லாங்கண்டவிடைக்குப் பழம்புளிசோத்திடித்துஒட்டிவிட்டு அதில தீக்கொளுத்த எரிந்துசுண்ணமாகும் அதைபீங்கா னிலவைத்துமூடி மண்ணிற்புதைத்துமண்டலஞ்சென்றெடுக்கச்செய்நீரிற் கெயிருக்குமஇரதம்கெந்திவகைக்குவிராகனிடை உரதாளகமவிராகனிடை-கர மனோசிலை விராகனிடை-ரு விங்கம் விராகனிடைஉறஇவைகளைச் சத்திசெய்து மேற்படி செய்நீரால் மூன்றுநாளாட்டியுலாத்திகோழி முட்டைக் கூட்டிலடைத்து அதற்கு ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து நாலுவிற்றகடை மணலமேல் வைத்துதீபாக்கினிகமலாக்கினிகாடாக கினி வகைக்குப்பத்துநாழிசுக்கெயிரித்து ஆற்றியெடுக்கச்செந்நூரமாயிருக்கும் அதில பணவிடைவீகம் அனுபாணங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகளும் அமிர்தவலவிச சூரணத்திலமேகத்திலெடுததசகலவியா தியுந்தீரும் தேகபலம்அப்பிரகமஅயம்காரதபவங்கமுதலானலோகங்களைத் தனிகத்தனியேமேற்படிசெய்நீராலரைத்துக்கோழிப்புடமாய்ப பத்துபுடம்போடச்செந்நூரமாகும்அனுபாணங்களிலிடவிடாத்தீரும்

கரியப்பூ செந்நூரம்,

கரியப்பை எருக்கம்பாலதிருக்குளளிப்பால துமபைமருதம்பட்டை குமரி எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை இவைகளினசாற்றிலவகைச்சுரண்டு புடாபோடச்செந்நூரமாகும் அதைமூன்றுபணவிடை தேனிற்கொடுக்க குணம் உதரோரகம் க்ஷயம்சூலைவீக்கமவாயுகிராணி முதலானவைதீரும்

விங்க செந்நூரம்.

ஒருபல விங்கத்தை அயச்சட்டியிலிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் ஒருபலக்கெந்தியைப்பொடித்துப்போட்டுக்கார்ப்படிக்குதைப்பாலேச் சிறுக்கசிறுக்கமெழுகுபோலுருகும்படி விட்டுக்கொண்டுநாலுசாமமெரிதவெத்துக்கழுவிப்பொடித்து பணவிடைஇஞ்சிச்சாற்றிலுமதிரிகடுகுசூரணத்திலும் கொடிவேலிக்கியாமுத்திலுங்கொடுக்க சன்னிசூலைவாதம் அஃம வாய்வுந்தீரும்

தாளக செந்நூரம்

கரியப்பைசமுதைப்பாலவிட்டுநாலுசாமமாட்டியிலிசெய்து காயவைத்து ஒட்டியிட்டு சீலைசெய்துக்குட்புடம்போடவுமஇரதப்படி மூன்றுபுடம்போட்ட உப்புக்குடன் வகைக்குபலம்-க இவைகளை அண்டவெள்ளைக் கருவாலாட்டிச் சத்திசெய்த ஒருபலத்தாளகக்கட்டிகளுக்கு கவசஞ்செய்துகாயவைத்து அதற்குமேலஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில ஒருவிற்றகடைமணற்கொட்டி அதன்மேற்கவசத்தைவைத்து மேலும் பணற்போட்டுகமலாக்கினியாயொருசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்நூரமாகும் அதிலபணவிடை தேனிற்கொள்ள சுரமசனனி க்ஷயம் எலிகடி உலோமானதை தீரும்

செந்நூரப்பலம்-முற்றிறறு,

## பற்பப் படலம்.

அதாவதுபற - லசெயநீரலும் மூலிகைகளாலும் கவசஞ்செயது  
காடைபுடம் தொடங்கி கெஜபுடமவரைபிற பருத்தணாந்து பாகித  
தால பறப்பட லெமன பெயாபெறது

கூ00-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்

விருத்தம்

கூறுமபறபங் குரைநூலெலாமாயந்து

நீறுமேசாக காணவறுபதம்

தேறநீறினஞ் செயயவேபணடிதற

காரமா முனிககடியவறைந்ததே

ரதபஸபம்

காட்டுள்ளியும் கெந்தகமுமூராதிறையாயது பரகதுபிலைத்தட  
டிககலாததிவிட்டு தயிலமிறககி வாலேராததிவிட்டு ரவியில வைக்க  
நீறுமஅதை அந்தததயிலத்தாலாட்டி பிலைசெயதுகொண்டு நன்றாய  
வெந்த செங்கலைப பாககுபோலுடைத்து ஒரு குண்டுசட்டியில்  
அரைவாசிபோட்டு அதினமேலொருபடி உப்புக்கொட்டி பரப்பியதில்  
பிலையை வைத்துமூடி ஏழு சீலை மண்செயது அடுப்பேற்றி ௪ காடாக  
கினியாய மூன்றுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்க பதங்கித்திருக்கும்  
அதைவெடுத்த பணவிடை பனைவெல்லம் முதலான அணுபானங்களி  
ல்-௪-காட்கொள்ள குஷ்டம் குலைநேய பவுத்திரமகழலைகாமாலைகிப  
புருதி வீக்கமவெளவோ படருதல குலைஅரையாப்பு யோனிபுறமுல  
முனோ கண்டமலை கிரந்தித்தடிப்பு வெளவோகருங்கரப்பன வண்டு கடி  
மேகவாபு குணம் தீரும வாயவேகாது

ஒருபலச் சூத்ததை முந்திரிகொட்டைத்தயிலத்தாலும் விடந்தி  
ஞ்சானமூலிச்சாற்றாலும் மாலதேவிக கிழங்குச்சாற்றாலும் வெள்ளெ  
ருக்கம்பாலாலும் வகைக்கொருசாமமாட்டி விலைசெயது முன்போ  
லெரித்து பதங்கித்து பணவிடை வெல்லமுதலான அணுபானங்களி  
லிட மேற்காட்டிய வியாதிகளதீரும வாயவேகாது

பனிரண்டு விராகனிடை சுத்திசெய்த கெந்தகத்தையும் எண்  
பது விராகனிடை இரத்ததையும் இரத்தசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி  
ஒன்றாய் தொந்தித்து பொடித்து முன்போல பதங்கித்துக்கொண்டு  
நாலு விராகனிடை ஒமத்தைப்பொறித்து அதற்குநீர்கா கருப்புக்கட  
டியும் எட்டுவிராகன மேலபடி பல்பரும இதனடியிற் சொல்லியிருக்  
கிற கெந்த பறமுஞ்சோத்து பெழுஞ்சோலாட்டிப் பதினாறுமாத  
திரைசெயது எட்டுநா ளாந்திசுந்திகொள்ளமேல்சொல்லியவியாதிகள  
தீரும.

கெந்தக பறபம்

பூநீரும் வெடியுபபும் ஓர் நிறையாயச சததஜலமவிட்டரைதது  
பிலைசெயதுகாயவைதது ஓட்டிவிட்டு அதற்குகரிழுமேலும் ௨-வீர  
கடை உவாமணபோட்டு இரண்டுசாரமெரிக்கச சுண்ணாம்பும  
அதற்குப்பாதி சாரஞ்சோகது மெல்லியசீலையால் முடிந்து ஒருபீர  
கானில தொங்கவிட்டுமுடிப பூவியிற்புதைதது ஒருமேலுடனொரு  
பெருக்க செயநீநிறங்கும் அதை சீசாவிலடைத்துகொண்டு கெந்  
தகமுஞ் சீனமும் ஓர் நிறையாயக கலவத்திட்டு மேற்படி பொயீரா  
லறைதது பிலைசெயது காயவைதது சிறுசினனியிலையை அரைத்  
துக குகைசெயது அதில பிலையைவைதது முடிக்காயவைதது அத்  
ற்குமேல் ஏழுசீலை மணசெயது காயவைதது அஞ்செருவிற்புடம்  
போடநீறும் இரதபாடி தாளகத்தைபும் நீற்ற மேற்படி பறபமும்  
ரசபஸபமும் வகைக்குப்பண்ணிடை தேனிலாவது மற்ற அனுபானத்தி  
லாவதுகொள்ள ரசபறபத்தில் சொல்லி விபாதிக்க தீரும்

கெந்தகமுமச்சீனிககாரமும் ஓர் நிறையாயப பொடித்துக கல  
சத்திலிட்டு சிறுசினனிசசாறுவிட்டுபிச்சரி ரவியிலுலாததிமேலோடு  
மூடி மூனறெருவிற்புடமோட நீறும் அனுபானங்களிலிட மேற்படி  
விபாதிக்க தீரும்

வீர பறபம்,

ஒருபடி பூநீரை நாலுபடி அமுரியிலகரைத்தது தெளிவிறுதது  
ஒருபாண் ததிலிட்டு அதினவ யில சீலையாலவேடுகட்டி அதின  
மேல் அஞ்சுகிராக்விடை வீரககட்டியை வைத்துமுடி வீரவறும  
வரை தீவிரிசகப்பறபமாகும் அதை கிரந்தி நாயகசசாததால் கடி-  
சாமெரித்தது பிலைசெயது சாடவைதது மேற்படிசீலையை அரைத்  
துக குகைசெயது அதற்குள் மேற்படி பிலையை வைத்துமுடி ஒரு  
சட்டியில நாலுவிற்றகடை மணலபோட்டு அதினமேல்வைத்துநாலு  
நாழிகையெரிகக சிவந்தநிறமாயபஸபமாயிருக்குப அதிலபண்ணிடை  
திரிகடிச சூரணத்திலவைதது தேனவிட்டு மத்தித்தது மூன்றுவேளை  
கொடுக்க சன்னிதோஷம் கபக்கட்டு வாடிவாதநீரும்.

தாளக பஸபம்

ஒருபலத்தாளகத்தை பெருமபூசினிககாயையிடித்துப பிழிந்த  
சாற்றில் இரண்டுசாரம் வேகவைக்கெடுத்ததுச சுண்ணாம்பு கலலுக்க  
குளவைத்து நூறுதபா நீற்றிடுபுத்து நல்லண்ணையி வீரண்டுசாம  
யெரித்து சாரப்புரீர சவுட்டுபு சுண்ணாம்பு சவலுபு சூடனசீனம்  
வெடியுபு இரதுபு வகைக்குப்படி-க நாலுபடி சிறுநீரிலகரைத்து  
தெளிவிறுதது கட்டிக்கஞ்ச சுருசஞ்சுகொடுக்கச சத்தியாகும் சூக்க  
ரைச்சாரணைசலமும் ஒரு தேனகாயபிரமாணமரைத்து அதற்குநடு  
வில் கட்டியைப்பொதிந்து சட்டிகுளவைத்து மேற்பட்டிமுடி சீலை



செய்ததீபம்போல நாலுசாமமெரிககபறபமாகும் அதிலபணவிடை  
தேனிறகொடுக்ககூடியமபாலகுலை பெருமபூசனிககாயசசாறறிலமே  
கமும் மறறஅனுபானங்களில கிரந்திசூலையும் சுரமகுஷ்டமுந்தீரும்

சுத்திசெய்த ஒருபலந் தாளகத்தை வாழைக்கிழங்குக்குள் வை  
ததுமூடி ஏழுசீலை மணசெய்து காயவைத்து ஐம்பதெருவிற புடம்  
போட நீறும் அனுபானத்திட்டு சிலேதமநீராய கூசு-ம சுரம் அரை  
யாப்பு கிரந்திசூலை குட்டமுந்தீரும்

சுத்திசெய்த ஒருபலத்தாளகத்திறகு ஈருளனிச்சாறு சிவகர  
தைச்சாறு வகைக்குப்படி-க சுருங்குகொடுதது சித்தண்டமபூரீ  
இவைகளின் சுண்ணத்தை ஓர் நிறையாய் எருக்கம்பாலாலாட்டிகுட  
டிகுக்கு கவசஞ்செய்து காயவைத்து பூவரசம்படடை புனிமபரணை  
நாயுருவி இவைகளின்சாமபல வகைக்குப்படி-உ ஒரு சட்டியிற்போ  
ட்டு அதற்கு நடுவிலவைத்து மேறசட்டிமூடிச சீலைமணசெய்துநாலு  
சாமம் கமலாககினியாய தென்ன மட்டையாலெரிக்க பஸ்பமாகும்  
அகில பணவிடையும் ரசபஸ்பம் பணவிடைபுளு சோதது அனுபா  
னத்திலிட மேறபடி வியாதிகள் தீரும்

#### துருசு பஸ்பம்

துருசுககட்டியைக் கவுதுமபைச்சாறறில் ஆறு சாமம் ஊற்றவை  
தது ரவிவிலுலாததி அப்பாலந்தச சாற்றால் ஒருசாமயாட்டி பிலலை  
செய்து காயவைத்து மேறபடிஇலைபையரைத்து அதற்குஅக்கிபூட்டி  
ஏழுசீலைசெய்து கதுவாளிப்புடம்போட்டு ஒருஊமத்தஞ்சாற்றாலாட்  
டி பிலலைசெய்து காயவைத்து மேறபடி இலைபையரைத்து அக்கி  
பூட்டி ஏழுசீலைசெய்து முனபோல புடம்போட நீறும் அதை அபா  
னத்திலிட சுரமகெண்டைசன்னிதோஷமகட்டி அஷ்டகுனம்மபக்க  
வாபு சளை இளைப்பு தாகம் வயிற்றுப்பெருமல பெருவயிறு வீக்கம்  
காமாலிரததம் சோகைபாண்டு விஷநீராககோவை தீரும் மேறபடி  
பஸ்பத்தைச் சாறுவரத் தலைகளிலிடச் சாறுவரும்

#### தாமபிர பஸ்பம்

தாமபிர செநதூரத்திற சொல்லியபடி சுத்திசெய்த தாமபிரம்  
வீரம் இரசம் சூடன வெள்ளூரம் வகைக்குப்பலம்-க பாஷாணம்  
பலம்-வ இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பாலவிட்டு ஒருநாளாட்டி பிலலை  
செய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்சு சீலைசெய்து கெசபுடம்போட  
பஸ்பமாகும் அதிறபணவிடை அனுபானங்களிலிடபிரமேகம்மேகம்  
குட்டம் கூடியம் பவுத்திரம் சூலை-கஅ குனம்ம வாயுவகை பித்தமுத  
லான வியாதிகள் தீரும் பத்தியம் ஆவினபாலும் அன்னமுங்  
கொள்ளவும்,

சுத்திசெய்த தாமபிரம விராகனிடை கட ஆதம கெந்திதாள  
கம வகைக்கு விராகனிடை அ இவைகளை வெள்ளெருக்கம் பாலா  
லாட்டி விலைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டு சீலைசெய்து கெச  
புடம்போட்டு அப்பால சுத்திசசாரணைசாற்றல ஒருநாளாட்டிமுன்  
போற்புடம்போட பஸ்படாகும் அதிலபண்ணிடை தேனிலகொள்ள  
குணமமவாரிகவுசி கெண்டைஆலை மூலந்தீரும

வெள்ளிபறப செந்தூரம்,

சரிகை வெள்ளியை மலசாயதட்டிப் பழுக்கக்காய்ச்சி பழுபா  
கற கிழங்குசாற்றில் ஏழுதபாடோயத்துக் குகையிலவைத்து உருக  
கிக கண்ணிட்டாடுமபோது மகிழ்மபூசசாததை சிறுசசிறுகவிட்டு  
ஊதப் பொடியாயப்போகும் அதைமேறபடி சாற்றலாட்டி குகை  
செய்துவைத்துமூடி ஏழுசீலைமணசெய்து நூற்றெருவில் புடம்போட  
நீறும் அதில பண்ணிடை திப்பிலி லேகிபத்திற்கொள்ள சிலேதமம்  
கூசு-ம ஆலைபுந்தீரும

மேறபடி வெள்ளிபொடிகுச சமனலிங்கஞ்சோதது எலுக்கம்  
பாலும் அரகம்படடை தாமரைக்கிழங்கு எலுமிச்சம்பழம் இவை  
களின் சாததிலும் தனித்தனியே அரைத்து வகைக்கொருபுடம்  
முப்பதெருவிற்போடச செந்தூரமாகும் இதை மேறபடி வியாதி  
கட்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்

பவள பஸ்பம்

முயலெலும்பைச் சுட்டசாமபல பலம்-கருமரிசசாததாலாட்டி  
குகையும் மூடியுஞ்செய்து பவளம்-பலம்-க கிராமபு சுடாமாஞ்சில  
வீரம் வகைக்குசுழஞ்சு-கால இவைகளை மேறபடி இரத்தத்தாலாட்டி  
காயவைத்து மேறபடி குகைக்குளவைத்து ஏழுசீலைசெய்து ஐம்ப  
தெருவில் புடம்போடநீரும் மேறபடி பஸ்பத்தைச்சீந்திச சாகக்கரை  
யில்கொள்ள சுகல மேகமுந்தீரும

எலுமிச்சம்பழசாற்றில் பவளத்தை ஒருநாள ஊற்றவைத்துக்  
கழுவிப்போட்டு எருக்கம்பாலால மூன்றுநாளரைத்து விலைசெய்து  
காயவைத்து முன்போற்புடம்போட நீங்கும்,

கீழ்க்காய நெல்லியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள்  
பவளத்தைவைத்து ஏழுசீலைசெய்து முன்போல புடம்போட பஸ்ப  
மாகும் அதையனுபாணங்களிலி சுரமஞ்ஞரிசண னிவயித்திரைச்சல  
பித்தம் கண்புகைச்சல விககல வயிற்றுனைச்சலகளை இரும்பு தீரும

ஒருபல பவளத்தை ஒருநாள தண்ணீரில் ஊற்றவைத்துக் கழு  
விப்போட்டு தேட்கொடுக்கிலையை யரைத்துக் குகைபிடித்து அதற்  
குள் மேறபடி பவளத்தைமூடி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து முன்  
போற புடம்போட்டெடுத்துப் பிங்கானிலிட்டு அதில் ஆவினபால்

விட்டு ரவியில் காயவைத்து அப்பால் அரை ஆலம்பழுப்பில்கட்டி நெற்குழியில் மூன்றுநாள் புதைத்தெடுத்து அனுபானங்களிலிடக்ஷயம் ஈன மந்தாரகாசம் கிறங்கு சொறிமுதலான மேலகாட்டிய ரோகங்கள் தீரும்

ஒருபலம் பவளத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாததிலிட்டு ஒருநாள் ரவியிலவைத்து கழுவிப்போட்டு இலந்தைஇலையையாவது தைவேளை யிலையையாவது அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள் வைத்துமூடி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து முனபோல புட்டமிட்டெடுத்து ஒருபீங் காணிலிட்டு ஆவிசாபால் ரவியில் காயவைத்து தேன் ஆவிநெய்யில் கொள்ள மேகசூடு காய்கைக்ஷயம் ஈன இரும்பு நீர்கடுப்புநீங்கும்.

ஒருபலபவளத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாததில்இரண்டுநாளாவரை ஊறவைத்துக்கழுவி அதற்குநீர் காப்பூரசலாசத்துச்சோத்துப் பிரணடைசாததால் நாலுசாமமாட்டி விலைதட்டிக்காயவைத்து ஒட்டி விட்டுமூடிச் சீலைசெய்து முழப்புடம்போட நீறும் அதைப் புனியா ரைச்சாததில் இரண்டுசாமம்மரைத்து விலைசெய்து முனபோலபுடம் போட்டு பணவிடைவெண்ணையில் கொள்ள எலுப்புருக்கிமதுமேகம் அஸ்திமேகம் மேகமுதலான ரோகங்களுந் தேனில்கொள்ள ஊறல குணமவாயுந் தீரும்

#### நாக பஸ்பம்

இலுப்பைநெய்யில் இருபத்துபா உருக்கிச்சாய்த்துநுதலிசெய்த அரைப்பலநாகத்தைக் குகையிலுருக்கிக் கணவிட்டாடுமபோது சித் தாமணக்கிலையைக்கசக்கி அஞ்சாறுசொட்டுப்பிழியச் சத்தமடங்கும் தருத்தியை விசையாய்ஊறி மறுபடியும் அஞ்சாறு சொட்டுப்பிழி ந்து மேற்படி வேரால்கிண்ட மலலிகைப்பூப்போலநீறும் அதையனு பானங்களிலிட வெள்ளை வெட்டை சிலேதம்குணம்மூலம் நீங்கும் காதுவீரத்தி புண்டாகும்

சுத்திசெய்தநாகத் திடைக்குப்பாதி இரகஞ்சோத்துருக்கி வே லிப்பருத்திச் சாததாலரைத்து விலைதட்டி காயவைத்து அதற்கு மேல துத்தியிலையை யரைத்து கவசஞ்செய்து ஏழுசீலைமணநெய்து முழப்புடம்போட நீறும் இப்படி மூன்றுபுடம்போட்டு வெண்ணை யில் பத்தியமாய்கொள்ள மேற்படி வியாதிகள் தீரும்

சுத்திசெய்த நாகத்திடை ரசஞ்சோத்துருக்கி அதற்கு கால பங்கு பெருங்காயஞ்சோத்து வேலிப்பருத்தி சாததாலாட்டி விலை செய்து குவையிலைவைத்து புகையடங்கமட்டு முதநீரும் வெண்ணை யில்கொள்ள மேற்படி வியாதிகள் தீரும்

#### கெருடக்கல் பஸ்பம்.

கற்றாழஞ்சோத்தில் கடுக்காயைப் பொடித்துப்போட்டுப்பிழை ந்துவைக்கத் தண்ணீராகும் அதில் கெருடக்கலையைப் போட்டுக் கொ

திக்கவைத்துக்கழுவி ஓட்டிலிட்டு அதற்குகழ்முமேலும் ஆனையறுசங்  
கிழங்கையிடித்து தூர்ப்போட்டுமுடிச்சிலேசெய்து கெசுபுடம்போட்  
தீருப வெண்ணையிறவொள்ள கடுபபு எலும்புருக்கி அஸ்திசரம அஸ  
திவெட்டை போ வெட்டைதீரும் தேக்ககுளிரும் விநதியுகும்

வெளவங்க பஸ்பம்

புளியமடநிழல்கை அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கி லவங்  
கநைதடி பத்துதபா உருக்கிச் சாயத்துச் சுத்திசெய்க விராகனி  
டை-நட வாஸீரம் விராகனிடைய-நட, இவைகளை ஒன்றாபதெகாந்தி  
த்து காபபூச சலாசத்து விராகனிடைய-நட, கூட்டிச்சுண்ண நீராலிர  
ண்டுசாமமாட்டி பிலலைகட்டி காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சிலேசெய்து  
முப்பதுபெருவிற புடம்போட்டு மறுபடியும் மேற்படி நீராலாட்டி  
மூன்றுநாலுபுடம்போடதீரும் மாதளமபூ விகழை நிழலிலுலாத்தி  
அதினிடைய சீரானோத்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில்  
பணவிடை பஸ்பம்வைத்து நாளொன்றுக் கிருநேரமாக மண்டலங்  
வொள்ள நவமூலம் மெய்நோய்மேகம் எலும்புருக்கிதீரும்நாடிவலுத்  
துத் தாதுண்டாகும் காபபண பதாரதகம் நீக்கவும்

சுத்திசெய்க வெளவங்கத்திற்குப் பாதிரசஞ் சோத்துருக்கிகளு  
காவிலைச்சாற்றாட்டி பிலலைசெய்து காயவைத்து அகற்கு மேற்படி  
இலைபை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து ஓட்டிலிட்டு மூடி முன்போற்  
புடம்போட பஸ்பமாகும் அதை யனுபாணங்களிலிட மேற்படி வியா  
திகள் தீரும்

கருவங்கத்தைப் பிரண்டைச்சாற்றில் பத்துதபா உருக்கிச் சாய  
த்து சுத்திசெய்து பலம் க, சுட்டியிலிட்டு உருக்கி ஆடுதீண்டாபா  
ளாவேரால் பஸ்பமாகுவரை கிணடி கிறுத்தி அதற்குப் பாதரசஞ்  
சோத்து மூக்கரைச்சாரணை சாற்று நாலுசாமமரைத்துமூன்றுபுடம்  
போடதீரும் அனுபாணங்களிலிட மேகவியாதிகள் தீரும்

கருவங்கத்திற்குப்பாதி ரசஞ்சோத்துருக்கி ஆலம்பாலாலமெ  
முகுபோலரைத்து பிலலைதட்டிக் காயவைத்து மருதம்பட்டையும  
உப்புஞ்சோத்து இடித்து பிலலைக்குக் கீழுமேலுமபோட்டுமுடிச்சிலே  
மண்செய்து முடி கொடுவிலுபுடம்போட்டு மூக்கரைச்சாரணைச்சாற்றா  
லரைத்து மூன்றுபுடம்போடத் கவளம்போலரீறுமஅனுபாணங்களி  
லிட மேகமுதலான வியாதிகள் தீரும்

காபபூசசலாசத்து பஸ்பம்

காபபூசசலாசத்தை ஆவின்பாலிலேபோட்டு காயச்சுகழுவிசுத்தி  
செய்து கிறுசெறுப்பாடைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டிலேச்சாய பிலலை  
தட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சிலேசெய்து ஐம்பதெருவிற புடம்

போடவும் இந்தப்படி மேற்படி சாற்றலாட்டி மூன்றுபுடம்போட்டு ஆவினபெண்ணையில்கொள்ள மேலெரிவு பித்தவெட்டைநீராககடுப்பு நீங்கும்

மேற்படி பத்திடை சுத்திசெய்த வெங்காரஞ்சோதது சிறுநீர லாட்டி பிலைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிவிட்டு சீலைசெய்து ஒருளரு விஸ்டுடம்போட்டுவெண்ணையிறசொடுக்கநீராககட்டு நீராககடுப்புதீரும்

வெள்ளரிவிரை விராததலைக்கல மேற்படி பஸ்பம் இவைகளை யரைத்து காலபடி வெள்ளரிககாய சாற்றிலொருவேளையும் முள்ளங் கியையிடித்துபிழிந்த சாற்றிலொருவேளையுங் கொடுக்க கலலடைப புத்தீரும்.

வெங்காரம் சலாசத்து கலங்கொம்பு கலநா இவைகளை ஓர் நிறையாய் கலவத்திட்டு பருத்திச்செடிசுமூலஞ் சுட்டசாம்பலபடி-ச, நாலுபடிசலத்திலபோட்டு கலக்கி நாலாநாள தெளிவித்து அந்த தெளிவினால நாலுசாமமரைத்து பிலைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டி விட்டுச் சீலைசெய்து முப்பத்தென்ற புடம்போட்டு அதில சாரம் குட்டை பூநீர்வீரம் வகைக்கொரு கருஞ்சுசோதது மேற்படி நீரால் நாலுசாமமாட்டி பிலைசெய்து காயவைத்து சுண்ணாம்புப் பொடிக் குளவைத்து முழப்புடம்போட் நீறும கறுத்திருந்தால் அண்டவெ ள்ளாக கருவினைரைத்து ஒருபுடம்போட்டுவெளுத்து நீறுமஅதற்குப் பாதி சுத்திசெய்த லிங்கஞ்சோததுப் பொடித்து இரண்டுபண்ணிடை இளநீரிற் கொள்ள பெருவியும் மசோதரம் கிருசனம் கலலடைப்பு சதையடைப்பு நீராசிறுப்பு நீரெரிவு நீராசுரப்பு நீராககட்டு தீரும்

#### சொன்ன பஸ்பம்

தங்கரேகை முள்ளிககிரைச்சாற்றில் மூன்றுநா ன்றவைத்து ரவியில் காயவைத்து கலவத்திட்டு சித்திரப்பாலாடைச் சாற்றிலமை போலரைத்து பிலைதட்டிக்காயவைத்து அதற்குக் கவம்பிலையைஅரை ததுக் கவசஞ்செய்து அந்நிலைவைத்து ஏழுசீலைமண்செய்து னூற்றெரு வில் புடம்போடப்பஸ்பமாகும் சவுரியிலைச்சாறுபடி அ, சிறுக்கிசிறுக் ஒருசட்டியிலிட்டுக் காயவைத்துத்திரட்டி நிறுத்தி அந்தவிடைஆடா தோடையிலையும் ஒருபலப்புணுகும் இரண்டுக்குஞ்சு மேற்படி பஸ்ப மும்சோதது மெழுகுபோலரைத்து நெல்லிக்காய்போலுருட்டி எ ள்ளெண்ணையிலபோட்டு அந்திசந்தி ஒவ்வொரு உருண்டைவீதம்ஆறு மாதஞ்சாப்பிட்டு மேற்படி எண்ணையை வாரத்துக் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து சையோகமும் கரப்பனப்பகாரத்தமுந்தள்ளிவைக்க வெண்குட்ட முதலான சுகலகுட்டமுந்தீரும்

கிராமை- மயனமாயப்பொடித்து ஆவினநெய்யில் மத்தித்து அதிற் பண்ணிடை தங்கபஸ்பமவைத்துச் சாப்பிட்டு பாலும் அன்ன மும்பொசித்துவர விந்தூறும் தானுகட்டும் தேகம்பலக்கும்.

முததுபறபம்.

முததைசசனகமபழசசாற்றி விரண்டுநாளுறவைதது முளளிப பழசசாற்றல மெழுகுபோலரைதது பிலலைசெயது காயவைத்துஒட டிலிட்டுச்சீலைசெயது முப்பத்தெருவிற புடம்போட்டு தவக பறபத்து டன சோததுசாப்பிட தாதுகடும் மேகவியாதிகள் தீரும்.

அயபஸப செநதூரம்

நாலுபலம் சுத்திசெயத அயத்தில மாஞ்செவிக களளிப்பால் விட்டு ரவியிலவைக்க நீறும் அதை உதயம்பட்டைச சாற்றல நாலு ஜாமமாட்டி பத்துபுடம்போடச செநதூரமாகும் அனுபானத்திலிட தேகம் இறுகும்விந்தூறும் தாதுகடும்

சினகிபறபம்

மானகொம்பை நாலாயப்பிளநது சிறுதுண்டுகளாய நறுக்கி ஒருநாள குப்பைமேனிசசாற்றிலஊறவைதது மேறபடியிலையயரை தது கவசஞ்செயது காயவைதது ஒட்டிலபரப்பி மேலோடு மூடிச சநதுவாய சீலைமணசெயது ஐம்பத்தெருவிற புடம்போட்டெடுத்தது ஆவினபால் விட்டரைதது பிலலைகட்டிக காயவைதது முனபோற புடம்போட பஸபமாகும் அனுபானங்களில் மேறபடி பஸபத்து டன பவளபறபஞ்சோததுககொடுக்க நீரடைப்புக்கலலடைப்பு சதை யடப்பு நீரெரிவு கூடியம் ஈளை இருமல ஊஷணம் மேககாங்கைதீரும்

மானகொம்பை இழைதது கோவைசசாற்றிலை ஒருநாளுற வைதது மறுநாள் நன்றாய காயவைதது ஒட்டிலிட்டுச சீலைசெயது முனபோற புடம்போட நீறும் அதையனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய விவாதிகள் தீரும்

சலநரா பஸபம்

சலநராச சிறுதுண்டாய்ப்பிளநது ஒட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழு மேலும் கோங்கிலவம்பட்டையை இடித்ததுபோட்டு அப்பால் மேற படிபட்டைக கியாழமவிட்ட டரைதது மூறுனபுடம்போட தவளம் போல நீறும் தேனிலாவது தூதுவேளை லேகியத்திலாவதுகொள்ள சிலேதமநோய கூசு-நீங்கும் மேககாங்கைதீரும் பறபத்தைபலவிளக கத தந்தமிற்கும் பஞ்சலவண பஸபம்

பஞ்சலவணம் வகைக்குபலம் கால கலவத்திட்டுபிரண்டைமுரு னகைப்படடை குப்பைமேனி நொசசிசும்ரி இவைகளின் சாற்றல வகைக்கு ஒருசாமமரைதது பிலலைதட்டிக காயவைதது ஒட்டிலிட்டுச சீலைசெயது பத்தெருவிற புடம்போடப பறபமாகும் அதற்கு நாலிலொன்று பெருங்காயஞ்சோததுதேனவிட்டு மெழுகுபோலரை தது சிமிளிலவைததுககொண்டு லேளைககொரு கழஞ்சவீதம் விவா தியினபலததுக்குத தருந்தபடி காலமண்டலம் அரைமண்டலங்கொ ளளவாதம் வாயு குற்றல குடற்புட்டல வயிறுபுப்பொருமல செரி யாமை மந்தம் மகோதரம் நீங்கும்

பறப்பபட்டலம் முற்றிறறு.

## திராவகப் படலம்.



௫0-ஆண்டு பிரயோகிககலாம

அதாவது சகலவிதமான லவணவகை உபரதநரீரீ கிளாகுப  
பாததிரவகளிலும் வாலைப்பாததிரவகளிலும் புட்டி வகைகளிலும்  
தீரீரீபெருக புக்க ரீரீபிடித்தலால் திராவகப் படலமென்ப பெயர்  
பெற்றது

விருத்தம்

சொன்னாரே திராவகத்தின் மாராகமெல்லாது

உலபமாய்பலதூலு மெல்லாமபாதிது

பன்னவேலோகங்கள் நீறுமாராகம்

பாடினாரீ தினைகளுஞ் சுருக்குவேகை

என்னவேயிந்நூலபோ லாருஞ்சொல்லார

எனமக்காளுங்களுக்கு விரைத்தேனயானும்

மன்னேகேள் ஆததுமரட சாமிாதத்தை

மண்டலத்திற்பண்டி தற்கா யரைநதிட்டோமே,

மகாதிராவகம்

எருக்கு துத்தி தாழை முருங்கை ஊமத்தா நாயுருவிபிரண்டை  
அறுகு சித்திரமூலம் தென்னேலை வாழைக்கிழங்கு குப்பைமேன்  
அறுகு இவைகளை சுட்டசாம்பல் வகைக்குப்படி-க, வேறுபாண்ட  
த்திலிட்டு ஒவ்வொன்றிலும் சபடி சலமவிட்டுக் கரைந்துவைத்து  
நாலாநாள கெளியிற்றுத்து காய்ச்சி குழம்புபத்ததில் பீங்கானி  
விட்டு மோர்தெளித்து இரவில் பனியிலவைக்க உப்புறைந்திருக்கு;  
அதை ரவியில் காயவைத்து வகைக்குபலம் ௩, கலனுப்பு வளைய  
லுப்பு இரதுப்பு நவ, சசாரம் வெண்மையாய வறுத்ததுருசுத்தத்தம்  
பூநாவகைக்குபலம் ௫, சிவக்கவறுத்த அன்னடே திபலம்-கரு, சவு  
ட்டிப்புபலம்-௨௦, சீனம் பலம்-௭௦௦, ஐந்தாநாசாசசல வெடியுப்பு  
பலம்-௬௦, இவைகளை பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைக்  
கலசத்திலிட்டு நன்றாய வெந்த செநகலை வட்டமாயுரைத்து அதி  
னிலில் பெருவிரல் ஓடத்தக்கத் தபரிட்டு அதைக்கவசவாயிற் பொ  
ருந்தழடி ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்ததினமேல் தூரபோத்த  
சீசாவைத்துச் சீலைசெய்து அடுப்போற்றி தீயெரித்து பொடித்துக்கல  
சத்திலிட்டு திராவம் வடித்து சீசாவில் லடைத்துக்கொண்டு க-மு  
தல கரு-துளியரை தண்ணீர் கிபட்டி முதலான அனுபானங்களிலிட  
வயிறுறுவலி குணம் பிளிகை நீராமை கவுசி கெண்டை பெருவயிறு  
வாயுத்திரட்சி காசசுற சுட்டி சூக்கவாயு சூதகத்திரட்சி மகோதா

முதலான உதாரோகங்கள் தீரும் உவா மண்ணுஞ்சுண்ணுமபுரதண்ணீரில் கரைத்து அதில் முதிர்ந்த காககாயச சிப்பியைப் போட்டு வெளுக்கும்வரை காய்ச்சி சுத்திசெய்து பொடித்ததுமேலபடி திராவகத்திலீடககரைத்து செலவாகும் அந்தச் சலத்தை யிறுத்துக்கொண்டு அடியிலுறைந்திருக்கும் மஷ்டிபைச் சாரத்திற்கு அங்கிபூட்டிப் புடம்போடக்கடமும் அதை மேற்படி சிப்பிரீராலரைத்து வீரத்துக்குப்பூசி அப்பிரகப் பொடியிலவைத்து புடம்போடக்கட்டுகட்டின் வீரஞ்சாரம் வகைக்கு பண்ணிடை-க, சூகம் பலம் க இவை மீளமேலபடி நீராலாட்டிக குகையிலவைத்து தூதக்கடமும்

நாயுருவி தூழை மேனி கிறுசினனி வாழை தென்னை வெள்ளறுகு உழுகளனி இவைகளின் உப்புவகைக்கு பலம்-கௌ சீனம்பலம் ௫, பூரீசூடன சாரம் வெளுக்க வறுத்த துருச சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பாஷாணம் வகைக்கு பலம் கால சுத்திசெய்த சிப்பிபலம்-கால இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல திராவக மிற்சுக்கும் இதில் நவலோகமும் நீரும் செந்நாரமாகும்.

சங்கத்திராவகம்

அஞ்சாங்ககாயசசல வெடியுப்பு பலம் ௬, சீனம் இந்துப்பு வகைக்குப் பலம்-௩, சிவக்க அன்னபேதி பலமேழை வெளுக்கவறுத்த துருச கரியுப்பு வகைக்குபலம்-௨, சாரம்பூரீ வகைக்குபலம்-௧, யபாரிகாரம் பலம்-கால இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல திராவகமடித்து அனுபானங்களிலீட மேலபடி வியாதிகள் தீரும் நவலோகம் பாஷாணச்சுரக்கும் தீரும்

சீனத்திராவகம்

அஞ்சாங்ககாயசசலவெடியுப்புபலம்-௧௫, சீனம்பலம் ௧௦, கலனுப்புசவுட்டுப்பு வளையலுப்புபூரீ வகைக்குபலம்-௨, இந்துப்புசாரம் வகைக்குபலம்-௧, நாயுருவி உப்புபலம்-௩, சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலம்-௫, இவைகளைப் பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல திராவகமடித்து அனுபானங்களிலீட மேலபடி வியாதிகள் தீரும் நவலோகச் சத்துக்களின் வீரஞ்சோத்து மேலபடி திராவகம் விட்டரைக்க ரசமாகும்.

கெந்தகத்திராவகம்

கெந்தகம் பூரீ வகைக்குபலம்-௧௦, சீனம்பலம் ௨௦, வெடியுப்புபலம்-௪௦, கலனுப்பு-௫, இவைகளைப்பொடித்துப்பனியிலவைத்து மெழுகுபோலாட்டி உலாத்தி பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல திராவகம் வடித்து அதில் துருசைவைத்து ரவியிலவைக்க தீரம் அதற்குக்கிர காரஞ்சோத்து அரைக்கச் செய்நீராகும் வீரத்தை வைத்துவாட்ட மெழுகாகும்.



## பஞ்சலவணத திராவகம்

வெடியுப்புசீனம் கரியுப்பு வகைக்குப்பலம்-நூ, நவாச்சாரமவெண்காரம் வகைக்குப்பலம்-ஒண்ணரை இவைகளை பொடித்திராவகம் வடித்துகுருவை நெல் புழுங்கலரிசிப் பொருமாவிவாவது நிலவாகை சூரணத்திலாவது கொடுக்கவயிறறுபொறுமல வலி வாயவாயுதிருட்சி முதலான உதரரோகங்கள் தீரும்

## மெழுகு திராவகம்

சாமபிராணிபலம் கால, வெள்ளைமெழுகு பலம்-5, கரியுப்புபடி அரைக்கால சாதிககாயசாதிபத்திரி கிராமபு வகைக்குவிரா கனிடை உ, இவைகளில் மெழுகை கரண்டியிலுருக்கி அதில் பற்றவைகளைப் பொடித்து தூவிகிணடி ஆற்றிப்பொடித்து அதில் நாலுசிரங்கைப்பொடிமணலுஞ்சோத்து கலசத்திலிட்டு திராவகம் வடித்து தேக்கதில் பூசி மாலையிலசாப்பிட்டுகுளித்துவரசொரிசிரங்குமேகசொரிசிரங்குஷ்டந்தீரும் காசளவுவெற்றிலையில் வைத்துக்கொடுக்ககுண்டவயிறறு வலி தீரும்

## கரியுப்பு திராவகம்.

சத்திசெய்த கரியுப்புபலம்-அ இவைகளைப்பொடித்து எட்டு பலக்கடலைப் புளிப்புடன் கலந்து திராவகம் வடித்து அஞ்சுகளரிதண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீபனசக்தியையும் தேகபலத்தைப்பெறுகொடுக்கும் வாயுமந்தம் அஜீரணம் நீங்கும்

## வெடியுப்பு திராவகம்

வெடியுப்புபலம்-20, சீனம் பலம்-சுசு, இவைகளைப் பொடித்து எட்டுபலக்கடல் புளிப்பில் கலந்து திராவகம்வடித்து தண்ணீரிலிறந்துதுளிவிட்டு நீடித்த சுரத்தினால் பலயீனமுடையவாகளுக்கு கொடுத்தால் பலமுண்டாகும் காச்சல கட்டி கறையும்,

எட்டாங்காய்ச்சல வெடியுப்புசீனம்சிவக்கவறுத்த துருசுவகைக்கு பலம்-சு, இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்கு செயதுமுன்போல திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும்

எட்டாங்காய்ச்சல வெடியுப்பு பலம்-நூ சிவக்க வறுத்த அன்னபேதி பலம்-நூ, அலத்து-20, சோத்துப் பொடித்து மூன்று பங்கு செயது முன்போல திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும் இதில் வெள்ளிகரையும்

வறுத்தகரியுப்பு பலம்-நூ, சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலம்-கூ, சோத்துப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெயது முன்போலதிராவக மிரக்கி கொள்ளவும் சிவக்கவறுத்த அன்னபேதியைமட்டுந் திராவகம்வடித்துக்கொள்ளவும் இததிராவக மொருபங்கு முன்கொலைய வெடியுப்புதிராவகம் இரண்டுபங்குஞ்சோத்து அதிலபோட நவலோகங்களையும்

## திராவகப்படலம் முற்றிற்று

## விரோசனப்படலம்.

விருத்தம்

அறைநதிட்டோம பணடிதற்கு யிரதனலை  
அப்பனே சாததியங்க ளசாததி பங்கள  
நிறைநதிட்ட குடிநீரகள விரோசனநதான  
நேரான சுகபேதி யிதிடலககம்  
துறநதிட்டேன ஸகபாகளு செயபாகநதான  
சூட்டினேன மானிடாகள பிழைக்கவென்று  
மறைநதிட்ட வயித்திய சாரமென்று  
மண்டலத்தில் முனிவாகளும் வடித்திட்டாரே

குடிநீர்

பிரமியிலேபிடி-க, விரைபோக்கிப் கடுக்காய்கழஞ்சு-ச, கள்ளிப்  
பாகக்குகழஞ்சு-ந, சுக்குகழஞ்சு-உ, இந்துப்பு அல்லது முந்திரியுப்பு  
கழஞ்சு-க, இவைகளைச் சிதைத்தது ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட  
டொன்றாய் வற்றவைத்து மூன்றுதபா வடிகட்டிச் சாப்பிட நன்றாய்  
விரோசனமாகும் பிரமியை நீக்கி மத்த மருந்துகளை மயனமாய்ப்  
பொடித்து அரைக்காலபடி இஞ்சிச்சாற்றால் கலந்து கொடுக்க பழய  
பலமும் மலபந்தமும் வாயுவுமீங்கும் குளித்தமோரசனஞ்செய்யவும்

தேங்காய்ப்பூவும் முடக்கொத்தானிலையும் ஓர் நிறையாய் பிட்ட  
வித்து அரைக்காலபடி சாறுபிழிந்து வடிகட்டிச் சாப்பிட விரோசன  
மாகும் அல்லது ஒருபிடி முடக்கொத்தானிலைப் அவித்துப் பிழிந்து  
தண்ணீரில்கொஞ்சம் பழம்புளி கடுகு சீரகம் மிளகு சோதது ரசஞ்  
செய்து அரைக்காலபடியில் அரைவீசம்படி சித்தாமணக்கெண்ணை  
விட்டு மத்தித்துச் சாப்பிட விரோசனமாகும் குளித்து அசனஞ்  
செய்யவும்

இந்துப்பு விராகனிடை-க, களிப்பாக்கு விராகனிடை-உ, கடுகு  
ரோகணி விராகனிடை-ந, கடுக்காய் விராகனிடை-ச, நிலவாகை  
விராகனிடை-ரு, கருவேலங்கொழுந்து விராகனிடை-சு, கத்தாழஞ்  
சருகு விராகனிடை-எ, இவைகளைச் சிதைத்து அரைப்படி தண்ணீரில்  
போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து நாலுதபாவடிகட்டிகொடுக்க  
நன்றாய் விரோசனமாகும்

தேங்காய்ப்பால் படிமாகாணி மிதிபாகச்சாறு அரைமாகாணிப்  
படி இவைகளை மத்தித்துச் சாப்பிட விரோசனமாகக்கிருமிகள் வீழும்  
மேகநீர் மேகப்புண்ணீங்கும் புளிதளளி நீர்கஞ்சி கொள்ளவும்.

பூவரசம்பட்டையில் ஆவினபால விட்டிடித்து நாலாறு தபாவடி கட்டி உட்கொள்ள விரோசனமாகும் புனிகளளி நீரககஞ்சிகொள்ள மலட்சி நீரகட்டு நீங்கும்

சிறுசெருப்படைபையும் நுள்ளியையும் இடித்துச்சாறுவாங்கி ஆறுதபா வடிக்கட்டி சாப்பிட்பேதியாகும் மோகசகிறங்கு முதலானவைகளாகும்

### சூரணம்

சிறுநாம்பூ ஏலா லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாயவிளங்கும திரிகடுகுமுத்திரியுப்பு லலலது இரதுப்பு இவைகளை ரவியுலாததி வடிக்கட்டி சூரணம் வாய்க்கு விராகனிடை-உ, பாலிலவித்துச்சுத்தி செயதுலாததி யிடித்து பொடிவிராகனிடை-உ, சோதத்து திரிகடி சீனிலாவது வெண 'ரலாவது கொள்ள விரோசனமாகும் குளித்து மோசனங்கொள்ளவும்

பாலிலவித்துச் சுத்திப்பொதுரத்தி இடித்து அநிமதுரம் விராகனிடை-உ, திப்பிலிதுள விராகனிடை ஒண்ணரை இவைகளை ஆவின நெய்யிறகுழைத்து ஆசனத்தினபேரில் இவ்விறசாப்பிட்டுவர மலக்கடும் நீங்கும்

கருஞ்சீரகப்பொடி முந்திரியுப்பு வங்க விராகனிடை-உ, சுக குப்பொடி விராகனிடை-உ, ஒன்றுயலநது க-விராகனிடை இரவில் ஆசனத்தினபேரில் சாப்பிட்டுவர காலையில் மலக்கடத்தியாகும் மலக்கட்டு நீங்கும்

ஜாலபத்தூள விராகனிடை-உ, முந்திரியுப்பு விராகனிடை-ச அசுக்குப்பொடி விராகனிடை-உ, இவைகளை ஒன்றுயக்கலநத்பொடி விராகனிடை-ச, கறகண்டு பொடியிற கொள்ள விரோசனமாகும்

சுககு பெருங்காயம் கருவேப்பிலை வங்கககு தோலா-க, திப்பிலி நறசீரகம் இரதுப்பு வங்கககு தோலா அரைக்கால இவைகளை ரவியுலாததிப்பொடித்து நெய்யில் மத்தித்து போசனத்தினபேரில் சாப்பிட்டுவர வாயும் மலக்கடும் நீங்கும்

கருவேப்பிலையும் நிலவாரையிலையும் ஓர் நிறையாய் பொடித்து திரிகடி தேனில் மத்தித்து ஆசனத்தினபேரில் சாப்பிட்டுவர மலக்கடும் நீங்கும்

திரிகடுகு சீரகம் இரதுப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் ஓர் நிறையாய் சூரணித்து திரிகடி ஆவினநெய்யில் மத்தித்து இரவில் ஆசனத்தினபேரில் சாப்பிட்டுவர மலக்கடும் நீங்கும்

திருகுகளளி வோப்பட்டையை ஆவினபாலிலவித்துக் கழுவி நிழலிலுலாத்திக காலவிராகனிடையை தாழ்ப்புலம் அருந்தும்போது கூட்டப்போட்டு ரென்று அமிரத்தகை உட்கொள்ள நன்றாய் விரோசிக்கும் சுருத்தித்து தேசத்திற்பூசிக்கொள்ள நிற்கும் வாயும் மலக்கடும் நீங்கும்

கடுக்காயபலம்-ச அதற்குநிகர திரிகடுகு சீரகமஓமம் இந்துப்பு நறுக்குமூலம் ஓ<sup>1</sup> நிறையாயப்பொடி தது திரிகடிபிரமாணஞ் சாப பிட்டு வெந்நீரோளாள் மலசுததியாகும்

கிருமி விரோசனம்

ஒரு நாரததங்காயைச் சிறுசு அரிந்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு காயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகளை குரணித்து தூவிய நாளிப்பாலவிட்டு பிசறி எட்டுநாளவரையிற்காய வைத்துப் பொடித்துப் பணவிடை வெலலத்திலாவது வாழ்பபழத் திலாவது வைத்துக்கொடுக்க விரோசனமாகும் வாயு மலக்கட்டு பொருமல தீரும்

கிரு பிசுள பந்துபந்தாயவிழும் மாதுளைவோக கியாழத்திலும் கிரிமிங்மும்

ஏழுமிளகும் மிதிபாகயிலையும் அரைத்து ஒருகொட்டை பாக குப்பிரமாணங்கொடுக்க பொடிகிருமிகள் கூட்டோடுவிழும்

வேப்பீரகஞ்-கடுக்காய-ச, இவைகளைப் பிரண்டைச்சாறு மூல மயனமாட்டி விளக்கெண்ணையில் மத்தித்து கொடுக்க கிருமிகள் விழும்

ஓமம் பூரசவிரைவேப்பீரககுபிரண்டையிவைகளை வெள்ளாட்டு நீரிற்சியாழஞ் செய்துவடிகட்டி கொடுக்கபந்துபந்தாயகிருமிகள்விழும்

இரண்டு பூரசவிரையை எருமைசாணியிற் பொதிந்துவைத்திருந்து காலையில் தோலைக்கி ஆவ்னபாலிலரைத்துக் கலக்கி குடிக்கிருமிகள் கூட்டோடுவிழும்

சரக்கொன்றைக் கொழுநதை அவித்துப்பிழிந்த தண்ணீரில் சீனிகலந்து அரைக்கார்படி சாப்பிடக் கிருமிகள்விழும்

ஒரு விராகனிடை பேயப்பீரகம் விரைப் பருப்பையரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிகொடுக்க விரோசிக்கும் கிருமிகள் நீங்கும்

அரைவிராகனிடை மாம்பருப்பையாவது பூனைகாலியையாவது தேன வெலலத்தில்கொடுக்க கிருமிகள் நீங்கும்

எண்ணெய்

ஆவினபாலபடி-உ, சிறுமுண்டகெண்ணைபடி-வ இவைகளை ஒன்றுய்கலந்து அதில் வேலிப்பருத்திவோபட்டை ஒரு எலுமிச்சங்காய பிரமாணம் எள்ளுபலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி பத்ததில் வடித்து நாலுபூரசவிரை மயனமாய் பொடித்துபோட்டு ஐந்துநாட் சென்றபின்னு காசளவுசாப்பிட்பேதியாகி கிருமிகள்விழும் சுடுகஞ்சி கொள்ளவும்

சிறுமண்ககெண்ணைபடி-சு, ஆனிப்பாலபடி-சு, ஒன்றாய்ககலந்து அதிமதரம் இரதுபடி கடுங்காய கடுகுரோசனி வாள்பாடிபடி வகைக்கு கழஞ்சு-சு அரைதடிப்போட்டு புகமாயாராய்சிவடி தது சிறுபிள்ளைகளுக்கு ஒருகண்ணடியும் பெரியோராய்கடுகுபுனறு கண்ணடியும் கொடுத்தது ஒருநாழிகைக்குப்பின்பு வெந்நீர் கொள்ள நன்றாய் விரோசனமாகிவாயுவாதம் சிரங்கு சொரி ராப்பண கண்ணைமாந்தம் அஸ்திசூரம் அஸ்திவெட்டை கேவலி கடுப்புவாதம் நீர்சரபடிபித்தம்நீங்கும் பததியா உப்புசோகது நீர்சுஞ்சிவொண்டு மாலையில் சீரகம் மிளகு சுருகு இவைகளைக் கிராமஞ்செய்து சாப்பிட்டு இரவில் விரோசனஞ்செய்யவும்

ஈருளளி இண்டககொழுந்து கடுங்காயதோல இவைகளைச்சிதைத்து விளக்கெண்ணையிற்போட்டெரித்து சிறுகுழைநகைகளுக்கு ஒருசங்குக்கொடுக்க விரோசனமாகிக் கிருமிவிழும்

விளக்கெண்ணைபடி-உ, சளளிப்பாலபடி அரிசுகால் முற்றின் தேங்காய்ப்பால படி-சு, சிறுக அரிந்த வெள்ளைப்பூடுபடி அரிசுகால் இரதுபடி பெருங்காயம் சவுக்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-சு, மயனம்/யாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடி தது கரசிடைக்கொடுக்க கிரிமிக்கட்டோடே விழுந்து வாய்பொருமல் மேகஞ்சுலை சொரிசிரங்குதீரும்

சிறுசினனியைச் சுட்டசாப்பலபடி-சு, சலத்திறகரைத்து வையத்து நாலாநாள தெளிவித்துக்காய்ச்சி உப்பெடுகது பாண்கிடைக்கொடுக்க விரோசனமாகி நீரக்கட்டு வாயுஞ்ஞம் வாதம் அககினி மந்தம் கைகால் பி, படிஞ்சுலை சோசை பாண்கொமால் வீதகம்பொருமல் பயித்தியவாயுநீங்கி பசியுண்டாகும் தாதுவிராத்தியுண்டாகும்

நாபி விரோசனம்

இரசம் கெந்தசம் வகைக்கு விராகனிடை-சு, வாள்ப விராகனிடை-ந, அழிஞ்சிவிரை பருப்பு விராகனிடை-சு வெங்காயம் விராகனிடை-ரு, சிறுமண்ககின பருப்பு விராகனிடை-சு, காட்டாமண்ககினபருப்பு விராகனிடை-சு, கொன்றைப்பழத்தின் பருப்பு விராகனிடை-அ, கடுக்காயதோல விராகனிடை-சு, முருகன்பருப்பு-க0 இவைகளை களளிப்பாலால் மூன்றுநாளரைத்துமுற்றின் தேங்காய்குள்ளடைத்து கடு-நாள் நாளாய் புடமவைத்தெடுத்து சிரட்டை நீக்கியரைத்து வெங்கலபாததிரத்தில பிச சூரியபுடமவைக்க காயில மிறங்கும் அதைச் சிமிளிலடைத்து உலுபிரமாணம் நாழியிலவைக்க விரோசனமாகும் குளிரந்த தண்ணீர் குளித்து விரோசனஞ்செய்து சந்தனத்தை நாபியிறஞ்சு பேசுகிறதும் எலுமிச்சம்பழம் மலலிகைபஞ் இவைகளிறடவி முகந்தால் விரோசனமாகும்

பூவிரோசனம்

இரதம் கெதகம் வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-க வாள்  
ரவிராகனிடை-ரு ஆமணககின்பருபு விராகனிடை-சு காரீகோல  
ரிசி விராகனிடை-எ பூசமவிறை விராகனிடை-கௌ புங்கம் பருபு  
விராகனிடை கக இவைகளைக் கொடுக்களளிப்பாலால் மூன்றுநாளா  
டடி கதேவகாபகருள்ளடைத்து உம நாள் நெல்லுகளுள் வைத்துச  
சிரடடைனீக்கி அரைத்துப் பிங்கானிலப்பிரியிலவைக்கத்தக்க தயி  
லமவடியும் அந்தமலலிகைப்பூசச்செண்டில் தடவிமுகர விரோசனமா  
கும் சந்தனத்தைப் பூசிக்கொள்ள நிற்கும்

வெள்ளைக் குங்கிலியத்தைக் களளிகளுள்வைத்து ஒருபடசஞ்  
சென்றெடுத்ததுலாககிப் பொடித்துத் தண்ணிலிட்டுப் புனையில் அல  
ரிப்பூசச்செண்டிற்பிடித்து முகந்துபாராகப் பேதியாகும்

அழிஞ்சி நோவாளம் இவைகளுள் பருபு வகைக்குபடி ,  
அரைத்து எலக்கிக்காய்ச்சி உயண்ணையெடுத்து செவ்வலரிப்புவத  
திறறடவி பனியில் வைத்துக்காலையில் முகந்துகொண்டிருக்க விரோ  
சனமாகும் குளிர்ந்தததுதில் ஸந்தனஞ்செய்து சந்தனம் பூசிக்கொ  
ள்ள பேதி நிற்கும்

மாததிரை

எருமைச்சாணிப்பாலிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் ஆவின்  
பாலிலும் அவித்துச் சத்திசெய்துமேறறேல் இதழீக்கி வாள்மவிரா  
கன-சு காசிக் கட்டி விராகன-கஉ மேகனவிட்டுநன்றாய் அரைத்து ஒரு  
குன்றிமணியிடைபாய மாததிரைசெய்து ஒருமாததிரை கொடுக்க  
விரோசிகுமும் வயிறறுவலி அதிகவாந்தி கடினப்பதி கண்டால் எலு  
மிச்சஞ்சாற்றைக்கொடுக்க நிற்கும் குளித்து விரோசனஞ்செய்யவும்  
அச்சி சன்னி யிழுப்பு கடினசுரத்துக்குங் கொடுக்கலாம்

சத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை எசாதிவினகமரசபற்பம் திரி  
கடுகு சிறுமணககின்பருபு வெங்காரம்வகைக்குவிராகன-க குளிர்  
ந்த எலத்தாலாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பழத்துக்  
குளவைத்து உண்டு கொஞ்சங்குளிர்ந்த சலங்குடிக்க விரோசனமா  
கும் சுடுதண்ணீராகுடிக்க நிற்கும் வெந்நீரிருளித்து விரோசனஞ்  
செய்யவும் அதிகமானால் நெல்லிப்பருப்பை மோரிலரைத்துக்குடிக்க  
நிற்கும்

சத்திசெய்த நோவாளமுத்து உ-எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலழு  
ன்றுநான்றவைத்துக் குழிநிக் கலவத்திலிட்டு மிகசாய-கௌ மிளகு கூ  
சுக்குதிப்பிலி நறச்சமவகைக் குவிராகனிடை-கஉ பழச்சாற்றலாட்டி  
சுண்டை ககாயபோலுண்டைசெய்து வெந்நீரிலிட்டு விரோசனமாகும்  
ராயுவாதம் கிருமிநீங்குங் அதிகப்பட்டால் வசம்புச்சாமபலைத் தண்  
னீரிற் கரைத்துக்கொடுக்க நிற்கும்.

ரசம் விராகனிடை-க கெந்தகம் விராகனிடை-உ பெரியகாரம் விராகனிடை-ங் மிளகுவிராகனிடை-ச கடுக்காவிராகனிடை-ரு வா ளப்பருப்பு விராகனிடை-சு, வெலலம் விராகனிடை-ங் கூ சேரத் தரைத்து சுண்டக்காய்ப பிரமாண் ஞ்சாப்பிடவிரோசனமாகும்மோர சனஞ்செய்ய வாய்சுரம் நீங்கும்

சூதபறபம் லீங்கம் வெங்காரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோ கணி வெள்ளைகாக்கண்ணுவோ வகைக்குவிராகனிடை-ங், சுத்திசெ யதவாளம் விராகனிடை-அ, இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவதுகொடுக்க விரோசனமாகும் மிளகு நீ ரசனஞ்செய்ய வாய்சுரம் நீர்க்கோவை வயிற்றுப்பொருமல நீங்கும்

கடுகுரோகணி வெள்ளைகாக்கண்ணுவோபட்டை சாரணுவோ மிளகுதிப்பிலி வெங்காரம்சிவதைவகைக்குவிராகனிடை-ச சுத்திசெ யத நோவாளப்பருப்பு விராகனிடை-கச, பிரமியிலைச்சாற்றால் மெ முகுபோல மூன்றுநாளரைத்து இஞ்சிச்சாறு பின்னவெலலம் வெந நீர் இவைகளிற்கொடுக்க விரோசனமாகும்.

சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை-அ, சாஸ்திரவேதி சிறந் துமணக்கின் பருப்பு சாரம் வகைக்கு விராகனிடை-ச, கடுக்காய் விராகனிடை-உ, கற்றாழம்பாலாலொருநாளாட்டி தூதுளங்காய்போல சாப்பிட விரோசனமாகும் வெந்நீர்க்குக்க விரோசனம்அதிப்பபடும தண்ணீர்க்குக்கறிற்கும் மோரனஞ்செய்யவும்

சுத்திசெய்த தாளகம் திரிகடுகுதிரிபலை சிவதைவகைக்குவிராக னிடை-ங் நோவாளம் விராகனிடை-ச இரத்தம்கெந்தகம்வகைக்கு விராகனிடை-க, இஞ்சிச்சாற்றி லொருநாளாட்டி குன்றிப்போலுண் டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வெலலத்திலாவது கொடுக்க விரோசனமாகும் சுரம் நிற்கும்

ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம்சாத திரவேதி சண்பகமொட்டு இரத்தபறபாவகைக்குவிராகனிடை-கநோ வாள பருப்புவிராகனிடை-சு, வெந்நீலரைத்துக் குன்றிப்போலுண் டைசெய்து வெலலத்திற் கொடுக்க விரோசனமாகும் சுரம் நிற்கும்

திரிகடுகு சீரகம்கடுகுரோகணிமுருங்கைபழ் சுத்திசெய்தபூரம் வகைக்கு விராகனிடை-ச, நோவாளப்பருப்புவிராகனிடை-எ, குளிர நத ஜலத்திலாட்டி குன்றிப்போலுண்டைசெய்து தேனே பால் வாழை பழம் சீனி இவைகளில வியாக்கிக்குத்தக்கப்படி கொடுக்க கிருமி வாய் மந்தம் பழஞ்சுரம் சோரை காமாலை பாண்டு பித்தவெறி குண்டம் குடலவாதம் வாய்க்குத்து கெண்டை கவுசிரீங்கும் மோரசனஞ் செய்யவும்.

பேயக்குமட்டிக் குழம்பு

பேயக்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி-க, காயம் விராகனிடை-க0 கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வாலமிளகு இந்தப்பு வெங்ாரம் வகை கருவிராகனிடை-உ, பேயக்குமட்டிக்காய்ச்சாற்றைக் குழம்பாய்க் காய்ச்சி கலவத்திலிட்டு மற்ற மருந்துகளையும் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச்சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை டலைவெலலத் திற பொதிந்துகொடுக்க விரோசனமாகிவாதம் ௮0-ம் வாபு அஷ்ட குனம்ம சூலைக்கால முடக்கும் தீரும் மோரோசனம்கொள்ளவும்

ஒருபடி பேயக்குமட்டிக்காய்ச்சாற்றைக் குழம்புபோல காச்சி கலவத்திலிட்டு அதில் கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த நோவாளப் பருப்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய்வெங்காரம் இந்தப்பு காயம் திப்பிலி வகைக் குக் கழஞ்சு-க, கரும்புக்கட்டி கழஞ்சு-ரு, மயன்மாயப்பொடித்துப் போட்டு அரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை பண வெலலத்திலிட்டு விரோசனமாகி கவுசிகெண்டை அருவை வெப்புப் பாவை பெறுவயறு மகோதரம் பீலிசை உளமாநதை பிரநீரககோ வைச்சாகை குனம்ம வலிவீக்கம் வாபுதீரம் குளிராத சலத்திற்குளி தது மோரோசனஞ்செய்யவும்

நாரத்தங்காய்க்குழம்பு

பச்ச நாரத்தங்காய்ச்சாறுபடி-ரு காடிபடி ௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அல்லதுருவுள்ள ஐயபது இரும்பைப்போட்டு எட்டுவாற்றவைத்து இரும்பை பெடுத்தபுபோட்டு சூப்பைமேனி அவிசாரணைகையாத கரை பொன்னாங்காணி பிரயிவகைக்குச் சாறுபடி-௨, ஒன்றாய்விட்டு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சத்குப்பை ஒம்ம நற்சீரகம் திப்பிலி சடுகுக்கழற்சிப்பருப்பு கச்சோலம் அதிமதுரம் மிளகு அதிவிடையம் நெல்லி முள்ளி தானற்க்காய் சாததிரவேதி ஏலம் இந்தப்பு வெடி யுப்புசாரணைவோ குருந்தக்கட்டிவோவகைக்குப்பலம்-க, சவுக்காரம் பலம்-ங், அரப்பொடி சிட்டம் வகைக்குப்படி அரைவிட்டுக் குழம்பு போருகிண்டி வேளைக்கு ஒரு பாசகளவு மண்டலஞ் சாப்பிட்டுமோ குடிக்க நீரக்கட்டு மலக்கட்டு நீங்கும் மகோதரம் பெருவயிறு நீர கோவை வாபுத்திரட்சி அருவை சோகை பாண்டு காமாலை குளுப் பை வயிறு விப்புறுதி சூலை வாய்பு குனம்ம வெப்புப்பாவைகாச்சுக் கட்டி கவுசிதீரும்

நவாச்சாரக் குழம்பு

நவாச்சாரத்தைக்கொடுக்ககளிப்பாலாலாட்டிச் சிமிளில்டைத் துக்கொண்டு குன்றியிடை கொடுக்க விரோசிக்கும்அதிகப்படடால எலும்புச்சாறுபழச்சாற்றைக்கொடுத்தது விரோசனஞ் செயயநிற்கும்பெ ருவயிறு வாபுக்கட்டி மகோதரம் நிராமபல தீரும்.



லிங்கக்குழம்பு சாதிலிங்கம் வெங்காரம் வகைக்கு நகுழஞ்சு சு, சுததிசெய்தவாளம் இந்நுபபுவகைக்கு நகுழஞ்சு-உ, சிறுமணக்கினை பருப்புக்குஞ்சு-ச, மெழுக்குபோல-உரததுக்கு நறியிடை இஞ்சிசசாற றிலாவது மிளக்கு கியாழ-உதிலாவது கருப்புக் கட்டியிலாவது கொடுத்தது ஒருநாழிகைக்குமேல் வெந்நீரென விராசிரகுமருகினிந்த தண்ணீரகுடிக்க நிறகும் உபபிடுக சுஞ்சிகொள்ளவும்

லிங்கம் விராகனிடை சு, பொரிதாரம் விராகனிடை உ, சுததிசெய்தவாளம் விராகனிடை-ச, ஆமணக்கினை பருப்புவிருகனிடை-அ முப்புவிருகனிடை-க, இவைகளை யரைத்து கருநறியிடை கொள்ளாமல் சலமீரகும் மோரானஞ்செய்யவும்

சுததிசெய்த லிங்கம்பலம்-க, ரசசரபபூரம்வெங்காரம்வகைக்கு பலம்-உ சுததிசெய்தது தொலிமூளை நீக்கினை வாளம்பலம்-உ, சிறுமணக்கினை பருப்பு பலம்-ச, இவைகளையவைத்துக் கொப்புச்சிமிளகில வைத்துக் கொண்டு பண்ணிடை சித்திரமூலக்கியாழச் சிறுவிண்ணஞ்சுலை முடக்கும் நொச்சிசசாறறில் வாதுசரமும்கொடியேலி குப்பை பீட்டினிந்ததைச்சூரி இவைகளினசாறுபடி ஆரைக்கால் எண்ணெய் ஆரை ஒன்றாய்க்கலந்து காசசுவடித்த எண்ணெயிற் கிரந்தியும் ஏலம் அதிமதுரம் மல்லி தக்கோலம் அரத்தை தோஷ்டம் வற்றைபந்த கியாழத்திற்கொள்ள தொந்தசரமும வேலிப்பருத்தியிலேசசாறறில் கட்டி வாதும கடுக்காய்ப்பூ கழற்சிபருப்புள்ளெள்ளிசுதருவகையுஞ் விராகனிடை-ச, அரத்து ஆரைபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஆரைக்காற்படியாய்வற்றைபந்த கியாழத்தில் வாயுவும் சங்கடவோகியாழத்தில் மேகச்சொரி விஷகரப்பானும் நிலவாக்கக்கியாழத்தில் எலிஞ்சும் மும் செங்கடுக்காயும் பூவரசம்பட்டையுஞ் சோததிசெய்த கியாழத்தில் ஊதுகாமாலையும் சிறுசினனிசசாறறில் செய்பானடியுட்படாதாமரையுங் கரநகைசசாறறில் காப்பரோசமுமவெல்லத்திலிட கருமியுமீக்கும் வெந்நீர் ஆவினமோகூட்டி அசனஞ்செய்ய பித்திரிகும் குளிரந்த தண்ணீரகுடித்தால் பேதியதிப்பாயும் இலாவிட்டால்வசமவைச்சுட்டசாமபலேசுதிண்ணீரிற் கலக்கிகொடுக்க நிறகும்

எள்ளுபிரமாணம் வெற்றிலைசசாறறில் மத்தித்துக் கண்ணிலிட வலிப்பு சன்னிதோஷந்திரும்

எருக்கம்பழுப்புசசாறறி ஆரைத்துக் கண்ணிலிட விஷமரீங்குமதைவேளைசாறறிலிட எலிகடியுந்திரும்

அகஸ்தியா குழம்பு.

பெருங்காரம் இந்நுபபு கடுகுரோகணி வெங்காரம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி சுததிசெய்த இரத்தம் நாலிகழிவரு மனோசிலை

தாரம வகைகாரு விமரகனிடை-க, சுத்திசெய்க வாளபநுபு விமரக  
 னிடை-டு, கட்டாமனைகனை முததுபநுபு விமரகனிடை-டு இவை  
 களையுரைக்க மெழுகாரும் அநைசசிமிளிலடைகதுககொணடுவிமரக  
 னிடை இஞ்சிசுசுரத்திலாவது சக்கு கியாழத்திலாவது குளிர்சுரம்  
 சனனிசுரம் அண்ட வாகம் வாயுமூலவாயுமும் கடுக்காயில இரும்பும்  
 கடுக்காய கியாழத்தில் பித்தசுரம் திபபிலிகியாழத்தில் சிலேதம்  
 சுரமுங் கிராமபு மலைகாகிவேருஞ் சோததுசெய்த கியாழத்தில்  
 பேதிசுரமும சககும் மிளகு கியாழத்தில் குளிர்சுரமும ஆவினநெய  
 யில் இரத்தமூலமும ஆவினபாவிநாணடும மிளகுதூளவெனளுள்ளி  
 யில் மகோதரம் பெருவயிற் றீராமைஞ்சுமமுநதேன இஞ்சிசாற்றில்  
 சனனியுஞ்சுஞ்சும் நொச்சியுஞ்சோநகியாழத்தில் வாயுவுஞ் சுககங்  
 குப்பிச சாற்றிலும் இ மிளகுபொரித்த பொரிசுரமகநகண்டு இவை  
 களைப்பொடித்து நெய்யிலமகித்தது அதிலாவது வெள்ளரிப்பிஞ்சு  
 சாற்றிலாவது இளநீரிலாவது காடியிலாவதுகொடுக்க நீரகடுப்பு  
 நீரகசிறுப்புக்கலலடைப்பும் வெளளுள்ளி ததயிலத்தில் அல்லது வெள  
 ளுள்ளி கழற்சி முசுமுசுக்கை கியாழத்தில் சனனி கஅ, அசுசுகொ  
 முநதை ஆவினபாற விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாசுபுபிரமாணம்  
 மூன்றுபங்கு நாளொன்றுக்கு ஒருபங்கிற்கொள்ள கொப்பரோகம்  
 நாவற்பட்டையில் வெள்ளாட்டுப்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்தசாற்றில்  
 சீரசம்பொடி தூவி அதிலாவது அல்லது நொச்சிலோ பங்கம்பாளை  
 வோ சுககும்மிளகு இவைகளைச்சோத்து செய்த கியாழத்திலாவது  
 கொடுக்க சூதசுவாயுமும் வாயுக்கட்டியும் இஞ்சிவெனளுள்ளி முருங்  
 சப்பட்டை எருக்கமவோ திருகுள்ளிலோ புங்கமவோஇவைகளைத்  
 தட்டி பிழிந்த சூசத்தில் உட்குத்து புறவிசாக கருப்புக்கட்டி சித்  
 திரமூலம் இவைகளைக் குப்பைமேனிச சாற்றாலாட்டி தேனவிட்டு  
 மத்தித்து அதிலாவது விலவம் லவங்கப்பத்திரி கிராமபு அதிமதுர  
 தாளிசபாத்திரி இவைகளை சோத்துசெய்த கியாழத்தில் வெண்ணை  
 போட்டுக்கொடுக்க நெஞ்சவலியும் தாளியிலையும் அவுரியிலையும் வெ  
 ண்ணெய்யுஞ் சோதக்கரைத்து கொட்டைப்பாசுபு பிரமாணத்தில்  
 வரியனக்கடியும் நாவற்கொழுநதுமிளகு வெற்றிலையுஞ்சோதக்கரைத்து  
 கொட்டைப்பாசுபு பிரமாணத்தில் நல்லவினவிஷமும் ஈருள்ளிச  
 சாற்றில் உளருக்குக்கொடுத்த ச கடிவாயிலத்தவ தேடக்கடியும்வெல  
 லம் புணக்கூறல் போப்பிராகமவித்து இவைகளை மேனிசசாற்றாலறை  
 தது கொட்டைப்பாசுபு பிரமாணத்தில் வள்ளைக்கடியும் நொச்சி  
 சுரத்தில் திரிசுக்குப்பொடி தூவிகொடுக்க விஷபாகவீசகம் காடியி  
 லாவது மூலவியாதியினால் சீதம் விழுதலும் கொப்ப விப்புருதியும்  
 காப்பரோகமும ஆவினநெய்யில் மூலத்தினாலிரத்தம் விழுதலும் அக  
 ததியிலைச்சாற்றில் மகோதரமும வெட்டையும் விளக்கெண்ணையில்

வாயுத்திரட்சியுந் தேங்காயபாலில கழலவாதமுந் கருப்புக்கட்டியில  
ஆனந்தவாயுவுஞ்சரமும் ஆவினபாலிற்பித்தமுமபஞ்சமூலக்கியாழத  
தில சன்னி கட்ட-ம இஞ்சிச்சுரத்தில குணமம் அ-ம, வெல்லத்தில  
தாபசுரமும் நெரச்சிச்சுரற்றில வாதசுரமுந் கொத்தமலலி கியாழத  
தில நடுக்கல அயபசுரமுந் வெள்ளாட்டுக்கியிரில வயிறறுகடுபாடு  
கருப்புக்கட்டியில சூலை கஅ-ம கிரந்தியும் ஆவினதயிரிலஞ்சுதகவாயும்  
விவாமிச்சுவோ கியாழத்தில பித்தவெட்டையுந் செமமரியாட்டுப  
பாலிலாவது சரப்பிராணித் தயிலத்திலாவது கிராந்தபெண்ணுக்கு  
கூ-நாடுந் திரி நடுகில பஸ்ரோகந்நம் வெகதிஸோகதில விஷமுந்  
சாத்திகராய பொடிசில அசுரத்தியசுரமும் நீங்கும்

மேற்படி குழம்பை நல்லெண்ணையில் மத்தித்துப்போட ரணம்  
நீங்கும்

வேப்பெண்ணையும் நல்லெண்ணையுங்கலந்து அதிறகுழம்பைமத  
தித்துப்போட ஆறாதரணம் ஆறும்

சிலந்தி அரையாப்பு பிள்ளை புற்றுக்கு உமிழீரிலாவது தேனி  
லாவது குழம்பை மத்தித்துப் போடத்தீரும்

முலைப்பாலில் மத்தித்து நாகியிற நசியமிட தலையிடிநீங்கும்,

முலைப்பாலில் நெய் மருந்தை மத்தித்து நெரிக்நிறஞ்சா நீங்கும்.

மடங்கனிலேறி விழுந்து மயங்கின போகஞ்சரமும் கண்ணீரில  
அமிழ்ந்து மயங்கினவாக்குக்குக் கடுகுபிரமாணம் முலைப்பாலில்மத  
தித்துக் கண்ணிறபோட நீங்கும்

குழம்பைத் துணியிறறடவி புக்கபிடிச்சு முகவாக்கன்னி பற  
கிட்டு விஷக்கடி கபாலவலி பேய் பிசாசு நீங்கும்

வேப்பெண்ணையிலாவது சுக்குக்கியாழத்திலாவது எள்ளு பிர  
மாணம் உரைத்து கண்ணிலிட சன்னி நீங்கும்

கணவீங்கி வேதனைகண்டால் கடுசோறும் தயிருஞ் சந்தனமு  
மத்தித்து கண்ணிற்கட்ட நீங்கும்

மேற்படி குழம்பினாலும் தேலகாட்டியும் மற்றவாளஞ்சோந்த  
மாததிகையினாலும் பேதியதிகரித்தால் அதற்குமாற்று வசம்பைச்  
சுட்ட கரியையாவது ஒருபிடி முருங்கையீர்க்கையாவது கியாழந்  
செய்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழச்சுமும் ஆவினபாலுங்கொடு  
த்தாலும் புளித்தமோர காடியைக்குடித்தாலும் காட்டாமண்ககின்  
கொழுந்தை காடியிலவித்து தொப்புளிலவைத்துக் கட்டினாலும்  
சோழிச்சுஞ் சாப்பிட்டாலும் பதி நிற்கும்

விரோசனப்படலம் முற்றிற்று

## த யி ல ப் ப ட ல ம்.



அதாவது பலபல மூலிகைகளாலும் படடைகளாலும் கல வகைகளாலும் பாலசோதது எண்ணையுடன் காயசசுவதால தயிலப படலமென்ப பெயாபெற்றது கூ-திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்

விருத்தம்

தோநதிடலே யிருநூலில வேதைமராககம்  
தெரிவித்தார சித்தாகரு மனநதங்கோடி.  
போநதிட்ட தயிலங்கள் கைபாகநதான  
பேசினா பலபேரும் பேசினாகள்  
ஆநதிட்ட வாததுமாட சாமிரத்ததை  
அவனியதிற பண்டிதற்கு மற்றவாக்கும்  
கூநதிட்டேன யிருநூலே குருநூலாகக்  
கூறினா மலையமுனி கூறினாரே

சந்தனத்திததயிலம்

சந்தனத்தூள்பலம்-யி நன்னூரி நததைசஞ்சரி தண்ணீர்விட்டான சாரடை இருவேலி அமுககரு சீந்தி இவைகளினமூலம் முதததககாடி அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் அகில வில்வவோ தேவதாரம். அதிமது ரம் கோஷ்டம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி கருவாயப்படடை தககோ லம் லவங்கப்படடை வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்தது தூணி நீரிற்போட்டு பதினூறிலொன்றாய வற்றவைத்து வடித்தது அதில நல லெண்ணைபடி-ச, மொடிமுசுககைசசாறு நெல்லிக்காயசசாறுவகைக் குப்படி-க பொற்கையானசாறுபடி-உ ஒன்றாயக்கலந்து வாலமிளரு குக்கில கோஷ்டம் பச்சைபூலாககிழங்கு அரத்தை சடாமாஞ்சில ஓமம் வெளிச்சிப்பிசின் வேம்பாடம்படடை ஏலம்மலலி அபின ஜாதிககாய கருஞ்சீரகம் கராகோலரிசி சாதிப்பத்திரி மாசிககாய சண்பகப்பூ சிறுநா பூ கிராமபூ கிளிபூரம்படடை நாகணம்புனு கு வகைக்கு விராகனிட-உ, ஆவினபாலா லரைத்துப்போட்டு காய சசிவடித்து முழுகிவர வாயுமந்தம் முககு நீர்ப்பாயசசல மண்டை நோய் கபாலவலி கண்ணோய் செவிநோய் வியாணை தாகம் பீனிசம் வாடசி ஈனே சோகை விஷபாகம் குஷ்டம் குணம் தடிப்பு க்ஷயம் மேகம் பிரமேகம் கிருகிருப்பு அரோசியம் நீங்கும்

சந்தனத்தூள்பலம்-உயி, விலாமிச்சுவோ வெட்டிவோகோரைக் கிழங்கு சீந்தித்தண்டு சிறுமுட்டி பேராமுட்டி அடிகுரு நன்னூரி பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம் ச இவைகளையிடித்தது இருதூணி நீரிற் போட்டு பதினூறிலொன்றாய வற்றவைத்து வடித்தத்கியாழத்திலசெவ விளரீர் பொன்னாறுகாணிசசாறு வகைக்குப்படி உ சிறுநீரை பொடி தலை வலலாரை பெற்றற்றைக்கரிப்பான சிறுசின்னி நெல்லிக்காயகாப பூரவலலி தாஷ்மவிழுது இவைகளினசாறு ஆவினநெய் வகைக்குப்

படி-க, நல்லெண்ணை படி-கூ, ஆவினபாலபடி-ச வெள்ளாட்டுப்பால தயிர்தண்ணைவகைக்குப்படி-உ, கூடவிட்டு திரிட்டு திரிபலாதிகை தூரிமஞ்சள ஏலம் பூஞ்சாந்துப் படை கிளிபூரம்பாட்டை லவங்கப் பத்திரி பச்சைபூலாகிழங்கு செவ்வலகைகொடி சண்பகப்பூ கருஞ்சீர கம் நற்சீரகம்செங்கழுநீரகிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் மந்திஷ டிவோ கத்திரி மஞ்சள முதக்ககாச வலம்புரி காய வலம்புரி பபலம் ௨, ஆவினபாலிலாட்டிப்போட்டு காயச்சிவடி கது அதில குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு வகைக்குகசமுஞ்ச-ச, போட்டுத் தலைமுழுகிவர பிரமேகம் நீரிழிவு நீராச்சிரிப்பு கூத்பம் சண்ணெரிவு கண்புனைச்சல கைகாலெரிவு பிரமியம் கிரந்தி கற்றைநாற்றம் அஸகிசரம் அஸதி வெட்டைப் பித்தமயக்கம் புண்புரைகள் புழுவெட்டு கண்டமலை குஷ்டம் சொரிசுறங்கு குணமாகும்

சிறுகிரை பொன்னாங்காணி ஆவாயிலை தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது இவைகளை ஓரிறையாயிடி கதுப் பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய வற்றவைதக தயிர்போற்றிழிந்தசாறுபடி-க, வெட்டிவோ விலாமிச்சுவோ சந்தனம்வகைக்குபலம் ௫, செங்கழுநீரகிழங்குபலம்-உ, இவைகளை செவவிளநீரால் மயனமாயாட்டி முககுறுணி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாயவற்றவைகது வடிதந் கிபாழம்படி ரெண்டேகால் நல்லெண்ணைபடி-க, ஒன்றாயக்கலந்து லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ சாதிபத்திரி மஞ்சிட்டி சாதிக்காய சடாமாஞ்சில கிராமபு சீரகம் கூகைநீர் வகைக்குகசமுஞ்ச-க, அரைத்துப்போட்டு காயச்சிவடித்து பச்சைக்காப்பூரம் புனுகுசட்டம் கோரோசனை வகைக்குப் பண்ணிட்ட-உ, போட்டுத் தயிலமிட்டுச் சீயக்காய்ததேய தது ஸ்நாணஞ்செய்துவர் மேசமிருபது நீங்கும்

செமமுள்ளி ததயிலம்

செமமுள்ளிசமுலம்பலம்-௧௦௦, தூணிநீரில் எட்டொன்றாயக்கி யாழஞ்செய்து நல்லெண்ணைப்படி ௨, தாழைவிழுது ஏலம் கருஞ்சீர கம் கராகோலரிசி வகைக்குபலம்-க, அரைத்துச்சோத்துக்காய்ச்சி முழுகிவர் காசம் தண்ணீராய்ச்சல் அரையாப்பு கூத்பம் சளை மந்திரகாசம் அண்டவீர்தம் வீக்கம் விஷவந்தநதிரும்

கொடிவேலித்தயிலம்

கொடிவேலிவோபலம்-௧௦, பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்கியாழஞ் செய்து கருஞ்சீரகம் தாளிசபாத்திரி தானறிக்காய் வகைக்குபலம்-க, பால்விட்டரைத்து நல்லெண்ணைபடி-க, வெண்ணை புண்ணைக்காய்ப் பிரமாணம் இவைகளைக் கியாழத்திலச்சோத்துப் பதமாயக்காய்ச்சி வடிதது முழுகிவர் ஆனந்தலாயு தந்தவாயு வாதம் சிறுசொரி தினவு கிரங்கு குஷ்டம் அரையாப்பு கிரந்திசூலை புண்புரைகள் பிளவைக்கம் குணமாகும்.

நற்சீரகந்தயிலம்.

சீரகம்படி-உ, இடித்துப் பதக்குரீர்போட்டு எட்டொன்றாய்க்  
கியாழஞ்செய்து காரகோலரிசிபலம்-உ, சுறகண்டு மிளகு கருவேப  
பிலை ஈருளளி வகைக்குப்பலம்-ச, ஆவின்பாலாலரைத்து நல்லெண்  
ணைப்படி-சு, கியாழத்திறசோத்துச் காய்ச்சிவடித்து முழுக்கிவர குணம்  
மெட்டு வாயுபத்து குஷ்டம் களுதனை நுண்மவாயு வாரதிபித்தக  
கிருகிருப்பு பாண்டு சோகை சுபரீரககட்டு ஊஷணம் சபாலசூடு  
காரீரககட்டுத் தீரும்

கீழ்க்காயநெலவிததயிலம்.

காலதுலாம் கீழ்க்காயநெலவி சமூலத்தையிடித்து தூணிரீர  
போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணைப்படி-உ சரக்கரை  
பலம் நுகுக்காயத்தேல வேப்பம்பிசினவகைக்குப்பலம்-க, ஆவிந்  
பால விட்டரைத்துக் கியாழத்தில் சோத்துக்காய்ச்சி வடித்து தலை  
முழுக்கிவர பித்தக்கிருகிருப்புக்கைகால காரதல உடல வெளுப்பு மற்ற  
பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகமும் குணமாகும்

அகிறகட்டைத்தயிலம்

அகிறகட்டைதூள்பலம்-நூறு தூணிரீர்போட்டு எட்டொன்றாய்  
வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணைப்படி-க கூடவிட்டு அதிமது  
ரம் தானறிக்காய வகைக்குப்பலம்-க ஆவின்பாலால் அரைத்துபோட்  
டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுக்கிவர ஜலதேஷம் குணமாகும்.

வெட்டிவோ தயிலம்,

வெட்டிவோ தூள்பலம்-கூடு பதக்குரீர்போட்டு எட்டொன்  
றாய்வற்றவைத்து நல்லெண்ணைப்படி-க, அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம்தேவ  
தாரம் கடுக்காய வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுக்காய  
ச்சிமுழுக் பீனிசம் மணடைசூலைகுஷ்டம் பிரணீரககோவை கண  
புக்கைசல காதுமந்தம் தேக எரிவு காரதல குணமாகும்.

இருவேலித்தயிலம்

விலாமிச்சுவோ பலம்-கூடு இடித்துத் தூணிரீர்போட்டு ஒரு  
நாளுற்றவைத்து மறுநாள் எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியா  
ழத்தில் எள்ளெண்ணைப்படி-க, எலுமிச்சம்பழச்சாறு கையாந்தகரை  
ச்சாறு தாளிச்சாறு வகைக்குப்படி காலகூடவிட்டுக்காய்ச்சிவடித்து  
முழுக்கிவர ஊஷணம் சிலேதமம் கண்புக்கைச்சல குணமாகும் தேகங்  
குளிரும

அறுகுவோ ததயிலம்.

அறுகுவோ பலம்-கூடு இடித்துத் தூணிரீர்போட்டு எட்டொ  
ன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து கியாழத்தில் நல்லெண்ணைப்படி-சு, கூட  
விட்டுக் கோரக்கிழங்கு பூமிச்சககரைக்கிழங்கு அழுக்குறுக்கிழங்குவகை  
க்குப்பலம்-க, ஆவின்பாலால் லறைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து

முமுகிவர மூலசக்தி கபாலசக்தி மேககாந்தல பித்தம் வாதம் அரி கிரந்தி சூலையிறற்றெரிவுநெஞ்சநோய தேகவரட்சி ஜலககிபடி குணமாகும் தேகங்குளிரும்

முனபோல அறுகவோக கியாழஞ்செயது அதில நல்லெண்ணைப்படி-க, வெட்டிவோ காரகோலவிதது கோஷ்டம் வகைசக்தி பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக காய்ச்சிவடிதது முமுகிவர மேற்படி வியாதி குணம்

பொன்னாங்காணித்தயிலம்

பொன்னாங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைசக்திப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில அசிமதுரம் கருஞ்சீரகம் செந்நாழகிழங்கு கோஷ்டம் வகைசக்திபலம்-க ஆவினபாலா லரைத்துப்போட்டுககாய்ச்சி வடிததுமுமுகிவர உட்சரம் ஊஷணம் கைகால உடம்பெரிவு கண்ணெரிவு கபாலசக்தி தேகத்து குணமமீள்கும், பொன்னாங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணை ஆவினபால வகைசக்திப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அசிமதுரம்பலம் அரைத்துப்போட்டுக காய்ச்சி வடிதது முமுகிவர மேற்காட்டிய ரோகங்களை குணமாகும்.

விலவவோத தயிலம்

விலவவோ விலாமிசகவோ கோகைகிழங்கு வாழைக்கிழங்கு கிரந்திவகைசக்திபலம் கூ இவைகளை இடித்துப்பதினாறுபடி தண்ணீர்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்துக் கியாழஞ்செயதுகொண்டு கொட்டாக்குசோ-உ தூணிநீர்போட்டு எட்டொன்றாய்க்கியாழஞ்செயதுகொண்டு நல்லெண்ணைப்படி-ந ஆவினபாலப்படி-நு திரிபலாதி கஸ்தூரி அசிமதுரம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மரமஞ்சள சந்தனம் கிளிபூரம்பட்டை புஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிவெங்குப்பட்டை பச்சைபூலாகிழங்கு ஏலம் வகைசக்திபலம்-க ஆவினபாலா லாட்டிக்கியாழத்திறகரைத்து மெழுகுபதமாயவடித்துமுமுகிவரமேகநீர் இருபதம் பித்தம்நாற்பது குணமமெட்டுகிரகநோய குணமாகும்

விலவவோபலம்-க0 இடித்து பதக்குநீர்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்திலநல்லெண்ணைப்படி-க கூடவிட்டு அதில சந்தனம்பலம் க கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள ஏலம் வகைசக்திபலம் காலவிதம் அரைத்துப்போட்டுக காய்ச்சிவடித்து முமுகிவர பித்தம் தேககாந்தல மேகம் கண்புகைச்சல் இரும்பு இரத்தமூலம் உட்சரம் வரட்சி குணமாகும்

குமரித்தயிலம்.

குமரிச்சாறுப்படி-உ ஆவினபாலப்படி-உ எள்ளெண்ணைப்படி-உ திரிகடுகு கோஷ்டம் மாஞ்சிலத்திரிபலை சீரகம்மதுரம் புஞ்சாந்துபட்டை ஏலம் பச்சை புலாமூலம் வங்குத்திரி லவங்குப்பட்டை செவ்வள்ளி அக்ராகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள லவங்கம் கெந்தகம் ரோகணி செண்பகப்படி ஆனைத்திப்பிலி மந்திஷ்டிசோம்பு மஞ்சள வகைசக்திபலம்

அரை ஆவினபாலாடடி கரைத்து பதமாயக காசசி வடித்துச்சா விலடைத்து தானியத்துக்குளவைத்து மூடிக்காலமண்டலஞ் சென மெடுத்தது முழுகிவாசகலமேக அஸ்திசரம பித்தவரட்சி குணமம் பா ண்டு உடலவெஞ் படித்தீரும

கற்றாழஞ்சாறு செவவிளரீ வகைக்குபடி-ச, பொற்றங்கையான நெல்லிக்காய் கரிசாலை எலும்பிச்சமபழம் இவைகளினசாறு ஆவின பால் நலலெண்ணை வகைக்குபடி-உ, ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கமசாதி க்காய் கோஷ்டம் தாமரைக்கிழங்கு சிறுநாகப்படி வசவாசி வெட்டி வோ அதில் லவங்கப்பத்திரி பச்சைகாப்பூரம் அதிமதுரம் மஞ்சள் சிறுதேக்கு திப்பிலி வகைக்குபடி-சு, அரைத்துப்போட்டு காய் சசி ஸ்நானஞ்செய்யசூரம் சுஷ்ம் விககல பித்தநணம் நேத்திரநோய் மூலம் வியாவை தாகமரோகியம் கபாலசக்தி தேக்காரதல எரிவு குணமாகும்

சகாதேவித தைலம்

சீதேவிசா செங்கழுநீர் வல்லாரை சிறுகிரைபேயமிரட்டி பொ ன்றங்காணி சவுரிககொடி ஒரிலைத்தாமரை வகைக்குகாலதூக்குவீத மிடித்து பதக்குரீறிப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் நலலெண்ணைபடி-உ, கூட்டிட்டு கோஷ்டம் லவங்கப் பட்டைலவங்கப்பத்திரி அரத்தை தேவதாரம் அதிமதுரம் கச்சோ லம் சண்பகப்படி மஞ்சிட்டி அகில மரமஞ்சள் வகைக்குபலம் அரை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகி உடம்பிலதவ தேக வலி சிரோபாரம் பாண்டு காமாலை அஸ்திசரம் வாதம் கபகைகா லெரிவு கணரோகந்தீரும.

சீசா செங்கழுநீர்சாறு ஆவினநெய் வகைக்குபடி-க, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ஏலம் அதிமதுரம் சந்தணம் சிறுநாகப்படி விலாமிச்ச வோ சீராசெங்கழுநீர்வோ கோஷ்டம் கடுகுரோகணி லவங்கம்வகை கடுகுவிராகணிடை-உ, மேற்படிசாற்றாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிமுழுகிவா சூரங்கள் தேகளரிவுகாரதல தலையெரிவுநீங்கும் தேகத்திலிறுத தங்கள் ஊறும.

கொம்பரக்குத்தயிலம்

கொம்பரக்கு பலம்-அ, தூணிரீறிப்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்துக்கொண்டு அதிலள்ளெண்ணைபடி-ரு, காடி படி-உ, தயிர்த்தண்ணீர்படி-க, பால்படி-ரு, சதகுப்பை கடுகுரோ கணிகிரியூரம்பட்டை புஞ்சாந்துப்பட்டை பச்சை பூலாக்கிழங்கு செவ்வளவிக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை மாஞ்சிலகோ ஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம் கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் வகைக்கு கழஞ்சு-2, ஆவினபாலாடடிச்சீசோத்து மெழுகுபத்திரி



வடிதது ஒன்றை விடொருநாள முழுகிவர பித்தவெட்டை அஸ்தி  
சரம தலைமயக்கம் வாயுறல சீதசரம வெட்டை கணசரமகண்டாரண்டு  
தேகவெளுப்புக்குல் தழுவணை கரசம கற்றறழைநாற்றந தீரும்.

ஆலமகததயிலம்

நெலலிககாயசசாறு பொன்னுங்காணிசாறு குமரிசசாறு செவ  
விளரீ சிறுகிரைசசாறு ஆவினபாலவகைககுபடி-உ, எள்ளெண்ணை  
படி-ங, அகிமதூங கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில சீரகம் சாதிபத்திரி  
சாதிககாய வவங்கப்படடை திரிகடுகுதிரிபலாதி புஞ்சாந்தசோமபு  
வாலமினகுயவைக்குகழஞ்சுங் ஆவினபாலலாட்டிஎண்ணையிறசோ  
தது காயசசி பதமாயவடிதது முழுகிவரகணகரசம அநதிமலைநேந்த  
திரேநாய தொண்ணூற்றறறும பித்தவெட்டை உடம்பொரிவுகைகால்  
கர்நதல் ஊஷணநோய தீரும்

கீழககாயநெலலித தயிலம்,

கீழககாயநெலலி சமூலம் துலாமகால் இடிதது தூணிரீறிப்போட்டு  
எட்டொன்றாய கியாழஞ்செயது எள்ளெண்ணை ஆவினபால  
வகைககுபடி-உ, சீரகம்பலம் உ, அரைததுபோட்டுகாயசசி பெருகு  
பதமாய வடிதது முழுகிவர பித்தவெட்டை மஞ்சடகாமலை வர்நதி  
தலைமயக்கம் வாயுறல உடசரம நடுக்கநதீரும்

ஆதண்டைத தயிலம்

ஆதண்டை சங்குநொசசி எறுககு சிறு முட்டிவகைக்குபலம்  
யி, இடிததுத தூணிரீறிப்போட்டு எட்டொன்றாகுகி எருகுகின புழுப  
புச்சாறு வகைககுபடி-க, எள்ளெண்ணைபடி-க, வேப்பெண்ணைபடி  
அரை திரிகடுகு ஒம்ம புடுவரடிபு ஏலம் மஞ்சள வகைககு பலம் க  
அரைததுசோதது காயசசி முழுகிவர சிரசசுக்குல் குலைவாயு வாத  
குலை திரிவாதம் இரைப்பு வயிறறிவள்ளவாயு சிறுகடுப்பு நேத்தி  
ரக்குதது சொரிசிரங்கு ரணங்களை தீரும்,

சிறு சநதஸ்தித்தயிலம்

சநதண்டவிலாமிச்சமவோ ஆவாரையினபட்டைவகைககுபலம்  
க0, இடிதது தூணிரீறிப்போட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைதது வடி  
தது கியாழத்திற நலவெண்ணைபடி-க, கூட்டிட்டு அதில நனனாரி  
வோப்பட்டைபலம்-க அரைததுபோட்டுக் காயசசிவடிதது முழு  
கிவரமேசநதீரும்

நலவெண்ணை ஆவினபால வகைககுபடி-க, ஒன்றாய் கலந்து  
அதிலசநதணத்தூள்பலம் உ, திரும்ஞ்சனத்திரவியம்பலம் கால் ஆவி  
னபாலரைத்துபோட்டு காயசசிவடிதது முழுகிவர பித்தமேகம்உட்டம்  
பெரிவு வெட்டை கணக்ககால் கர்நதல் குணமாகும்,

சங்கமவோததயிலம்

காலதுலாம் சங்கமவேரை யிடித்தது துணிரீறிப்போட்டு எட்டொன்றாய் கிபாழஞ்செயது நல்லெண்ணெயடி-உ, மிளகு கருஞ்சீரகம் ஏலம் மாசக்காய வகைக்குபலம்-க, ஆவினபாலலரைததுச சோதது காய்ச்சி வடிதது முழுகிவர குட்டம் சொரிசிரங்கு கிரந்தி சூலை செங்கரப்பன வண்டுக்கடி சிலவிஷம் கூத்பம் இரும்ப தீரும

சங்கமவோபபட்டை பலம்-சு, இடிதது எட்டுபடிநீறிப்போட்டு 1-படியாய்வற்றவைதது கிபாழத்தில் ஆவினபாலஇளரீநல்லெண்ணெய்க்கக்குபடி-சு, கூடவிட்டு மிளகு விராகனிடை-க0, பூலாககிழங்கு சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள வகைக்கு விராகனிடை-நு, அரைததுபோட்டுக் காய்ச்சிவடிதது முழுகிவர மேகநாகை சொரி மறறமேகத்தி லெடுகத வியாதி வாயு முதலானரோகம் குணமாகும்

சங்கமவோபபட்டை பலம்-க0, இடிதது எட்டுபடி கண்ணீறிப்போட்டு ஒருபடியாய வற்றவைததில் நல்லெண்ணெயடி-க, கூடவிட்டு அதில் அழிஞ்சியிரைப்பருப்பு மிளகு செங்கழுநீர்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-க, ஆவினபாலலரைததுபோட்டுக்காய்ச்சி வடிதது முழுகிவர தலைப்புழுவெட்டு தலையிருதிதல தினவு செம்பட்டை மயிராமாறும

அசுவகெந்திததயிலம்

அறுகமவோபலம்-க0, தூதுனீவோ குருநதொட்டிவோவகைக்குபலம்-அ, சீந்திற்கொடிபலம்-சு, அமுக்குறக கிழங்குபலம்-ச ஈருளளிபலம்-உ, இவைகனையிடித்துத் துணிரீறிப்போட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைதது வடிததுகிபாழத்திற்குரிசா ஆவினநெய்விட்டு அதில் தோலீக்கி வறுத்திடித்த இஞ்சிதூளபலம்-சு, சாதிபத்திரி பலம்-உ சாதிககாய அபின வகைக்குபலம்-க, குறாசாணி ஓமம் வாலமிளகு பச்சை கூகைநீர் வகைக்குகழஞ்சு உ இவை அரைததுபோட்டி காய்ச்சிவடிதது முழுகிவர கரப்பன சொரிசிரங்கு ஆறுபுண்ணிஷக்கடி பாண்டு பித்தம் சூலைக்கட்டுநீரும கணதெளிவுண்டாகும்

துளசிததயிலம்.

துளசிசசாறு திருநீற்றுப் பச்சைசசாறு நல்லெண்ணெயின் நெய வகைக்குபடி-சு, மேற்படி பாலபடி-சு, சிறுமண்ககெண்ணெயடி-உ, ஒன்றாய்கலந்து அதில் மஞ்சள மரமஞ்சள சுக்கு முததக காச வெட்டிவோ சீரகம் அதிமதுரம் கற்கடக்கச்சிங்கி சன்னலவங்கப் பட்டை வலம்புரிககாய சாதிககாய தக்கோலம் சடாமாஞ்சில ஓமம் பரங்கிபட்டை சண்பகப்பூ கசகசா அதிவிட்டம் கடுகு ரோகணி பித்தரோகணி தேவதாரம் சந்தனக்கொட்டை அபின சிறுநாகப்பூ

வகைக்கு விராகனிடை-நட, இவைகளை ஆவினபாலா லரைததுப் போட்டுக்காய்ச்சிவடிதது முழுகிவர க்ஷயம் காசம் பீனிசமகுனமம் கிராணி பாண்டு மண்டையிடிஞலை காதுமநதம் கண்புகைச்சல்தேக வலி நீங்கும்

அயனவிலவாதிததயிலம்

அயனத்தின வயிரச்சிராய விலவவோ சிறுகோவோ சிறு முட்டிவோ சீந்திற்கொடி அழககுறுக்கிழங்கு மிளகு திரிபலை நன னாரிவோ வகைக்குப்பலம்-அ, இடிதது எட்டுமரக்கால சலதகீற போட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைதது வடிகத கியாழத்தில ஆவின நெய நலலெண்ணெய இளநீர் வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றாயகலந்துவிளா மிச்சுவோ விளாவரிசி சிறுநத்தை மஞ்சிட்டி வெட்டிவோ அதிமது ரம் பச்சைவெடபாலைபரிசி சந்தணம் திரிசிகு மகரப்பூ குக்கில கச சோலம் தேவதாரம் சிறுநாகம் செஞ்சந்தணம் சடாமாஞ்சில நய க்கு மூலமகோஷ்டம் தேடக்கொடுக்கு திப்பிலிழலம் வகைக்கு கழ ஞ்ச-அ ஆவினபாலாலரைததுக கலககி காச்சிவடிதது முழுகிவர ன்ளை இருமல கண்ணோப பித்தசன்னி சலதோஷம் மநதம் காச்சல பீனிசம் செவியடைப்பு வாபு உதரவாபு வாயரோகம் மண்டைச ஞ்லைதீரும

சுரநாரததயிலம்

அரத்தை அழகுகிறக்கிழங்கு சதகுப்பை கோஷ்டம் மரமஞ் சள கொம்பர்க்கு திரிகடுகு அதிமதுரம் திரிராதம் கடுகு ரோகணி முததக்காச வகைக்குக்கழஞ்ச-உ, இடிதது ஒருபடி நலலெண்ணை யிற போட்டு காய்ச்சிவடிதது முழுகிவர சுரம் காரதல வெப்புபழஞ் சுரம் சுரத்திலுண்டாகும் பல பிணிகளும் நீங்கும்

கரிப்பான தயிலம்.

கரிப்பானசாறு நலலெண்ணை வகைக்குப்படி-க, கற்றழஞ்சா றுநெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-கால சஸ்தூரிமஞ்சள சாதிக் காய வகைக்குப்பலம்-க, ஆவினபாலாலரைததுச சோததுக காய் ச்சிவடிதது முழுகிவர கண்ணோய தலைநோய செவ்நோய பித்தம் ஊஷணம் பீனிசம் தீரும

சம்பீரததயிலம்

எலுமிச்சம்பழச சாறுபடி கற, நலலெண்ணைபடி-க காப்பூர சலாசத்து கலநாஅதிமதுரம் அக்கிராகாரம் லவங்கப்பத்திரி சாதர வேதி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம் சாதிககாய லவங்கப்பட்டை கருஞ் சீரகம் நற்சீரகம் கோரோசனை பூலாககிழங்கு மரமஞ்சள் வகைக் குப்பலம் கால அரைததுபோட்டுக் காய்ச்சிவடிதது ஸ்நானஞ் செய்து உள்ளுக்கு சாப்பிட்டிவர ஏலம் பித்தல நச்சவலி நீங்கும்

கஞ்சா அபுரி புனிமகிழ இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்ச நாரச் சங்கு இவைகளின பழச்சாறு முததக்காசுக் கியாழம் வகை

கருபடி-க, நலலெண்ணை படி-உ, ஒன்றாய கலந்ததில் அதிமதுரம் காட்டாததிப்பு கோஷ்டம் திரிபலை அழிஞ்சிவிரை தக்கோலமசாதி ககாய அகில நினகு சந்தனம் வெட்டிவோ விலாமிசசுவோ உரு மரப்படடை வகைகருப்பலம்-கடு, இவைகளை இரண்டுபடி ஆவின பாலிலரைத்துக்கலக்கி கூடவிட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர நேத திரவியாதி பீனிசம் பொருகு புழுவெட்டுப்புண மற்ற சிரகவியாதி மேகரோகம் தீரும்

வங்குமரீசத் தயிலம்.

கஞ்சாவிலைச்சாறு நலலெண்ணை வகைகருப்படி-க ஒன்றாயக கலந்து அதில் மிளகுபலம்-உ, அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சகல பீனிசந்தீரும்

எட்டிகொழுதும் மிளகுநத்தடி நலலெண்ணையிற போட்டுக காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைவலிநீங்கும்

மிதிபாகல தயிலம்

மிதிபாகல கருகருவாச்சி துளசினொச்சிஇவைகளினிலைச்சாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு ஆதளம்பழுப்புச்சாறு வகைகருப்படி கால, நலலெண்ணை படி-ச, ஒன்றாயகலந்து அதில் திரிசாதமகருஞ்சீரகமநந சீரகம் மிளகு அபின சுக்கு அதிமதுரம் அதிவிடையம் சன்னிராய கம் வகைக்கு கழஞ்சு-க, தேவதாரம் கழஞ்சு-அ, இவைகளையரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலையிடி பீனிசம்வாயு கபாலவாயு தீரும்.

சரத்தொட்டித்தயிலம்

சரத்தொட்டி முகமுசுக்கைகரிப்பான அவுரிவெற்றிலைநொச்சி கருநொச்சி காஞ்சிரைகருண்டத்து கஞ்சா இவைகளின் கொழுந்து சாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைகருப்படி-க-கால இவைகளை ஒன்றாயகலந்து கடு-நாள ரவியிலவைத்திருப்பது பதினோ ராநாளில் திரிகடுகு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கருஞ்சீரகம் ஒம்ம குறுசாணி ஓரம் சரம்பிராணி பூலாககிழங்குவகைக்குவிராகனிடைய, வெள்ளாட்டுப்பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேகம் உக-ம ச-ல பீனிசம் கபாலக்குத்து க்ஷயம் மேககாங்கைபும நீங்கும்

சவுரித்தயிலம்

ஆனைநதப்பொடி பலம்-நு, எட்டுப்படி தண்ணீர் போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்படி-க, நல்லெண்ணைபடி-க, சிவந்தஆலமுகில சவுரிகொடி அவுரி கையாந்தகரை இவையளி ரசாறு வகைக்குபடி கால, ஒன்றாய காய்ச்சி வடிகது சிரசிற புகமிட்டுவா மயிர் கருத்து வளரும்

சவுரி பலம்-க0, இடித்துத் தூணி ரீறபோட்டு எட்டொன்றாய வற்றவைத்து நல்லெண்ணைபடி-க, நுஞ்சீரசம்பலம்-க, அதிவிடை யமரமஞ்சள வகைக்குபலம்-ந, ஆவின்பாலாலைத்து சோத்துக் காய்ச்சிமுழுகிவர குட்டம் வாத்தார்பன கழலை காய்ப்புகண்ட வீசு கம் தீரும்.

வேங்கைப்படடைத்தயிலம்

வேங்கைப்படடைபலம் 30, இடித்து முன்போற கியாழஞ்செ யது நல்லெண்ணைபடி-க, கூடவிட்டு விலாமிச்சுவோ மிளகு வெள ஞாளி நற்சீரகம் வகைக்குபலம்-க, அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சிவடி ததுமுழுகிவர வாத்தம் குலை பித்தம் பீனிசம் மண்டையிடி மெக்கவீசு கம் நீங்கும்

வேப்பம்படடைத்தயிலம்

நூறுவருடஞ்சென்ற வேப்பம்படடை துலாம் கால இடித்து முன்போற கியாழஞ்செயது நல்லெண்ணைபடி-உ, கூடவிட்டு ஏலம் பலம்-உ, இலந்தைவோ பழம்பாசி அக்கிராசாரம் வகைக்குபலம்-க, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரவாத்தம்குட்டம் தேக்க கடுப்பு செங்கரப்பன புண்புரைகள் நீங்கும்

குருந்தொட்டித்தயிலம்

குருந்தொட்டிவோ துலாம்-கால, இடித்துத் தூணி ரீறபோ ட்டு முன்போற கியாழஞ்செயது அதில சுககுமிளகு ஏலம்வகைக்கு பலம்-க, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாத்தம் அம்-தீரும்

பூப்புடக்கார மேகத்தயிலம்

சிவனவேம்பு நிலவர்கை நரிவிடடி இவை சமூலம் வகைக்கு துலாம் காலவீதமாக வெள்ளாட்டு ரீரில் நனைத்து வெயிலில் உலரத் தவும் இந்தப்படி மூன்றுமுறை செயதபின் அகைவகளை ஒருபாளை

யில் 'அடிகது அநதபாணீவாய பொருதத ஒருஒடுவைததுமுடி சந்து வாயில ஏழுசீலை மணசெயது காயவைதது அநதபாணீத் தூரின மத்தியில் பதது சிறுதுவாரஞ்செபது அநத துவாரங்களுதெரியாமல் ஒரு பழகின் சிறுசீலையமவைததுஉருந்துஅரைதது ஏழுசீலைசெயது, நாயவைத்துக்கொள்ளவும் அப்பால் முழங்கால் ஆழக்குழி வெட்டி அதுநிறைய ஆவின் சாணததைப்போட்டு அதினமேல மேறபடி பாணீயின் அடிககலசம முஞ்சவைதது அநதபாணீயின் அடிததூ சைச்சுற்றிலும் நாலுஅங்குல உயரம் மணலைப்பரப்பி அதற்குமேல பாணீமறைக்காட்டெருஅடுக்கிப் புடமபோடத்தயிலமிறங்கும் அந தத்தயிலத்தை எடுததுவைத்துக்கொள்ளவும்

இதற்குமேல மருந்தாவது பரங்கிப்படடைதூள் பெருங்காயம் அமுகஞ்சுகிழங்கு கலுதூரிமஞ்சள் குமமட்டிகாயெண்ணை ஏலம் வாலமிள்கு திப்பிலிக்குக்காய நெல்லிவற்றல் தானறிகாய காரகோ லரிசிவகைக்குகழஞ்சு-கால், இந்துபு நவாச்சாரம் வெடிப்புபுவகை க்கு கழஞ்சு அரை கிராப்பு கழஞ்சு-க சாதிககாய சாதிப்பத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-உ, சிறுமுழந்தைகளின் அமிரியாலரைதது நிகரில் லாதமுத்தின் தேங்காய்குளசெலுத்தி அதினவாழை காஞ்சினைமுனை யாலஇறுக்கி அப்பால் லவணம் சுண்ணாம்பு புகையூறல் இம்முன றையுமறைதது தூணியிறடவி அநத தேங்காய்க்கு மூன்றுசீலைசெ யது காயவைதது அதைக்குடபுடமபோட்டு மேலகவசஞ் சிரட டைதள்ளி சமூலத்தையும் கலவத்திலிட்டு மெழுக்குபோலாட்டி செப பிலஅடைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய அளவாகத்தயிலமூன்று பண் ணிடக்கட்டி ஏழுசீலா இருவேளையுஞ்சாப்பிட்டு அபால் ஆவின்நய இலுப்பைநெய் இம்முனறையுங்கலந்துசுடவைதது சிரசு உடம்பில தேயத்தது வெந்ரீலஸநானஞ்செயதுவர்த்தகத்திலப்பாங்கிவருகின்ற மே பபுண்ணு சொரி அரிகரப்பான் அரிகரந்தி சூலைபுண சொரி குஷ டம் சூலை-கஅ-வாதம் அபி-ருதத்திரட்சி நீராமைவீக்கம் கவுசிம் கோதரம் கிருமி புழுவெட்டி விழியிலரீவடிதல்தீரும் வினைகளெல்ல லாம் ஒழிந்துபோகும்.

இரதமகெந்தி இரசசெந்திரம் வகைக்குடபுடம-க மேறபடித்தயில த்தாலமெழுக்குபோலாட்டி சிறிளிலவைதது கொண்டுஒரு கழஞ்சுவி தஞ்சாப்பிட்டுவர முடிசருகருக்கேதகங் கலபோலாகும் வெந்து மின் னும் வாலப்பருவமாகும் என்னை? ஒளிவான அவமிருத்தது நீங்கும் பத்துநாளில் அரையாப்புக்கிரந்திபுறமும் மறறசுக்கலோயகஞ்சுநீரும்,

இந்தமருந்து சாப்பிடுங்கலைபததியாவது அறுசுவை புளி உப்பு கடுகு காயம் வாழைக்காய் பெருமபயறு உளுந்து கள்ளிபசும்பயறு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணிதுவரை முருங்கைப்பிஞ்சு வழை நெய்பால் சீனிமிளகு சோததுக்கொள்ளவும்

பின்னும் மேற்படி மெழுகுக்கு கிறுகிறுப்பு சகலமேசுகள அனுபோகத்தாலவந்தடைந்த சூடுமூலக்கொதிப்பு குறைநோய் காலைவாயு பணம்போலே தடிப்பு வெள்ளைநீரும்

பரங்கிப்படடை ஆடாதோடேவோ பிரம்பினமூலம் அதிவிடையம் கிராமபு சிறுநாகப்புசித்திரமூலம் அதிமதுமம் லவங்கப்பதத்திரி கருஞ்சீரகம் சமனிறையாய்கதூரகி இடித்துவடிக்கடி திரி கடித்தூளில் மேற்படிதயிலமவிட்டு மத்தித்து-கடு-நாட்கொள்ள கைகால முடக்குதிமாவாயு அருவருப்பு மூலசூடு அண்டவாதம்நடுக்கு வாதம் சன்னி இதற்குமுந்திச்சொல்லிய வியாதிக்குநீரும்

மேற்படிதயிலத்தை படாதாமரைமேகச்சிரங்கு மேகரணங்கள் மேகப்புறறு தழுவண்ண அரிகரப்பன் யோனிசூலை யோனிப்புரை நீரும்.

தயிலப்படலம் முற்றிறறு

## ஊழிகாற்றுப் படலம்.

அதாவது தூக்கந்தங்களால் புலால் கவிச்சிராசி வழிகளால் பிரவேசித்து சிறோபாரத்தின மயிர்க்குச்சலினால் இரத்தங்கெட்டு விஷக்காற்றுப்படலமென வகுக்கப்பட்டது இதுதொற்று பிணியெனப்படும்.

விஷக்காற்றினால் இரத்தமுறிந்து நீராகிக் கொம்பெனென்று பகுதற்படுவென்றும் அக்கொம்பென்று சொல்லப்பட்ட மூன்றுவித பேதி உண்டாகின்றன

அவற்றுள் கொம்பெனென்று பேதிகண்டால் வாகதி பிராந்திய னோக்கிப்புள்ளாச்சிவியர்வை தேகத்திற கடுப்பு உளைவு நாவரட்சி விக

கல வயிற்றுவலி சன்னிதோனறும் தேகமெல்லாம் பிசினபோல யிரு  
ககும் நாடியடங்கு முப்பதுநாழிகையிற் கொலலும்.

குடற்படுவன கண்டால் தங்காதபேதி காதடைப்பு மூச்சசைய  
டிவயிற்று வலிவயமில்லாக கழ்சசலகண்டு சீதரத்தம் வீழும் நரம்பிழ  
சகும் உடலகுளிருமசநதுவிடும் நாளமூன்றுசென்றால் சடமழியாத

அககரம் கண்டால் சேறுபோல பேதிகாணும் சோறுவீழும்  
தாக்கிகும் தேகங்குளிரும நெஞ்சமுதல கைகால் கடுப்புக்காணும்

வேறு

முதலாவது ஒரேதடவைபேதிப்பதுடன் மயக்கத்தைக கொடுத  
துப் படுகையுற ருமுத்திவிடுவது

இரண்டாவது சுத்தசலம்போல அடிக்கடி பேதித்துக்கொண்டிருந்தது  
வயிற்றைப்புறட்டி வரநதிகளசெய்து சயித்தியத்தைக கொடுப்பதாம்

மூன்றாவது அஜீரணபேதிபோற்றோன்றி வயிறுபொறுமி மெல்ல  
மெல்லத் தூசுகுணங்களை வெளியிடுவது

தாசம் மயக்கம் குளிராசசி இசிவு அதிக சுவாசம் காதடைப்பு  
தொனிலேற்றுமை ஈரவலலி வியாவை நகங்குத்தல நாடியடங்கல்  
கணகுழிதல் கன்னஞ்சருங்கல் நீரைத்தூக்கம்முதலியன அம்மூன்றி  
ன்பெருக்குணங்களா யிருக்கின்றன சிலருக்கு வரநதி பிராநதியிற்  
கிருமிகள் விழுதலுமுண்டு

நிவாததி

எட்டாங்காசசல வெடியுப்பை அயசசட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி  
வுருகுப்போது அதற்குநிகா தலைப்பினளை நஞ்சுக்கொடியைத் துண்டு  
துண்டாய்க்கத்தரித்து அதிலொவ்வொரு துண்டாய்க்கத்தரித்து அதி  
லொவ்வொரு துண்டாய்க்கொடுத்து இரண்டுமொன்றாய்ச்சோத்துரு  
கினபின்பு தீயாற்றிக குளிரவைக்கச் சுண்ணமாகும் அநதச்சுண்ணம்  
சுத்திசெய்த வீரம்பூரம் லிங்கம் சூடன் அபின சுக்கு மிளகு கஸ்தூரி  
கஞ்சாவித்து குங்குமப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை கஞ்சாக  
கியாழத்தில இரண்டு சாமம் கொடிவேலி கியாழத்தில் நாலுசாய்மும்  
ஊமத்தஞ்சாற்றில் இரண்டுசாமமும் மரைத்து மிளகளவா யுண்டை



செய்து ஒருண்டைடைச் சாராயத்திற்கொடுக்கக் கொம்பின் நற் பேதியும் மஞ்சளைப்பொடிததசுகடுதண்ணீர் போட்டுத் தேனிலும் யிறுத்துக் கொடுக்க குடறப்பெவனும் மிளகைச் சிமியவழித்துக் கடைந்து தண்ணீர்விட்டு வற்றவைத்து கியாழத்திலிட அரோக்யமின கழிச்சலும் நீங்கும்

மிளகு சூடணசாதிக்காய கருவேலம்பிசின் அபின் ராகா பூரம் நெல்லிவற்றல வெந்தயம் கிராமபு பெருங்காயம் வகைக்குக்கழஞ்ச-க சடைகஞ்சாச சாற்றலாடிக் கடலைப்பிரமாண முருட்டி புலாத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதம் தேனிலாவது வஸ்துமிலாவது கொடுக்க அக்கரத்தின் கழிச்சலுக் குடறப்பெவனும் தீரும்

மிளகு அக்காய ஓமம் சுகு சாயம் வெள்ளுள்ளி வெந்தயம் சீரகம் கருவேப்பிலை இவைகளை ஓரிறையாய சுகம்மாழ்ச சாற்ற லாடடிப் பாகுகளவு புண்டைசெய்து மிளகுக்கியாழத்தில மூன்று வேளை கொடுக்க இருவகை பேதியுநதீரும்

சுகு குருசாணி ஓமம் சித்திரமூலம் மிளகாய சாதிக்காய கிராமபு இருவேலி வேலம்பிசின் ஆவாரம்பிசின் விராமபிசின் வகைக்கு கழஞ்ச-க, சுத்திசெய்த கஞ்சாபலம்-க இவ்வாளை வெதுப்பி பொடித்துத் தேனவிட்டரைத்து சுண்டைக்காயப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்

வெங்காயம் காப்பூரசலாசத்து பூலாககிழங்கு சுகு திப்பிலி மாங்கொழுந்து இதழிக் கொழுந்து வகைக்கு விராகனிடை-ரு கோரோசனை அதிவிடையம்கோஷ்டமவகைக்குவிராகனிடை-உ, கிராமபு விராகனிடை-க, மல்லி நாவற்படடை அரசபட்டடை வகைக்கு விராகனிடை-க0, பொனமுசுடடைவோபலம்-உ, இவைகளைப்பொடித்து சுத்தசலத்தாற் ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காயப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துலாத்தி மாட்டுக்கொம்புச் சிமினில வைத்துக்கொண்டு ஒருதபா பேதிபானவுடன ஒருண்டையும் உடு-மிளகும் பொடித்துக் கொடுக்க நிற்கும்

அதிஸநிலலாவிட்டால் அரைஉண்டையும் 1-விராகனிடை சூடணம் பொடித்துத் தேனில மத்தித்துக்கொடுக்க நிற்கும் அந்நாடும் மீறினால் ஒருண்டை வயச் சாராயத்தி லுரைத்துக்கொடுக்க நிற்கும் இந்த மாததிரையினால் சலவை வாரதிகாணுது வயிற்றில் பொரும லுங்கண்டால் சூடிண்டைவேரும் ஓமமுங் கியாழங்கள் செய்து கொடுக்கவும்,

திரிகடுகு ஓரம் வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனி நடந், சாளுசரைவோப்பாட்டைவிராகனிடையி, இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மூன்றுசாமமாடிக கடலைப்பிரமாணம் உண்டாக்கியது குப்பைமேனியும் துமபையையும் சோதன செய்த கியாழத்தில் மூன்றுதபா கொடுக்கத்தீரும்

வெள்ளைப்பூண்டு தயிலமும் தேனும் ஒன்றாயக்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு வேப்பம்பழ பெருங்காயம் வசம்பு இவைகளை ஓரநிறையாயவெதுப்பிப் பொடித்த தூள திரிகடிதூவி மத்தித்து அடிக்கடி கொடுக்கத்தீரும்

சுக்கு மிளகு சீரகம் வகைக்குப்பலமாக, திப்பிலி ஓமம் குறுசாணி ஓமம் கசகசா சடாமாஞ்சில எலம் கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி மல்லி காட்டாத்தி கடைக்கீர் சமுத்திராப்பழம் மகரபூ காககடக சிங்கி திரிபலை வாலுளுவையரிசி வெடபாலைபரிசி சாரப்பருப்பு அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் வாலமிளகு வாய்விளங்கம் மாசக காய குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அதிவிடையம் சித்தரத்தை சிறுதேகக்கு செவியம் திப்பிலி மூலம் மஞ்சிடடி வகைக்குவிராகனிடையி, சூடன விராகனிடையி, வெல்லம்பலம்-சு, சுத்திரையந் கெஞ்சாபலம்-ச, இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்து வடிக்கடி தேனபடி-கால, விட்டு மெழுகு போலரைத்துச் சிமிளில வைத்துக்கொண்டு கொட்டைபாக்குப்பிர மாணம் மூன்றுவேளைகொடுக்க மூன்றுவகைப் பேதியுந்தீரும்

மேற்காட்டிய அவிழ்வுகளை லொன்றைக்கொடுத்து இதனடிக்கண்டிருக்கிற கியாழத்தை அடிக்கடி கொடுக்கவேண்டும்

நாயுருவீ புளிப்பம்பட்டை முருங்கைப்பட்டை மாணிலிங்கம்பட்டை கொடியேலிவோ சிவனவேம்பினவோ எருக்கம்பூ தென்னம் பிஞ்சுவகைக்குப்பலமாக, இடித்துநாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஒரு படியாயவற்றவைத்து அடிக்கடிக்கொடுத்துக் கொண்டிருக்க சன்னிஸ்டை தாகம் வயிறுறுப்பொருமல அணுகாது,

தேகத்தில் குளிராச்சி கண்டிருந்தால் காப்பூரத்தயிலத்தைதேக மெங்கும் அடிக்கடிபூசிக் கடுகு வெள்ளைப்பூண்டு சூடனமுருங்கையிட்டை இவைகளை கியாழத்திலரைத்துப் பனதப்புஸ்தானம் வைக்காமமுதலான இடங்களிறறடவீச் கம்பினியாற் போத்தசூடுண்டாகும்.

ஊழிககாற்றுப்படலம் முற்றிற்று.

## மருந்து முறிவுப்படலம்.

—o—o—o—

அதாவது சகல விதமான பாஷாணங்களுக்கு மிகுது சொல  
லுதலாம்

மருந்து முறிவு,

அவுரிவோ பிரமியிலை மிளகு இவைகளை ஓரிறையாய்ச்சிதைத்  
துக்கியாமுஞ்செய்து ஆறுவேளைகொடுக்க மருந்தினவீறுதணியும்

அறுகமவோபலம்-ச, மிளகு-௫0 இவைகளைச்சிதைத்து இர  
ண்டுபடி சலத்திற்போட்டுக் காற்படியாய வறற்றவைத்து வடிகட்டி  
அதிலமாதளாமு அதிமதுரம் கூகைநீர் வகைக்குவிராகனிடை-க,  
அரைத்து கலக்கி ரொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஆவின வெண்  
ணையபோட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்கச் செந்தூரப்பறங்கனின் வீறு  
உஷணமுநதீரும

பருத்திகநாயச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஆவினபால் இவை  
களை ஓரளவாய்க்கலந்து அதில சீனிகலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கப்  
பல செந்தூரங்கனின் வீறுதணியும்

சுரைக்குச்சுக்கைசட்டகரியை புளித்தமோநிறகரைத்து மூன்று  
நாள்கொடுக்க ரசவீறுதணியும்

முருங்கையீரக்கு பலம்-௨, ஆவாரை வோப்படடைபலம்-௩,  
யீருளளி-௧0 இவைகளைச்சிதைத்துக் கியாமுஞ்செய்து அநதிசுநகி  
ஐந்துநாள்கொள்ள மருந்துமகளிறைகாணுமபேதிவயிறுக்கடுப்பு  
இரத்தக்கடுப்புநீங்கும்,

பாஷாணத்திற்கு மிளகு சிறுகீரை நீலி துளசி பாகலிலை கொ  
டுப்பை கோவை பசலி ஏரண்டம் எலுமிச்சிலையையும், நாவிகுஞ்சிறு  
கீரையையும் சிவதைக்கு வெள்வேலம் படடையையும், கள்ளிக்குஆ  
வரைவேரையும், மருதோனறிகு தானறிககரையையும்ஊமத்திற்குத்  
தாமரைக்கிழங்கையம் அலரிக்குக்கொடியையும்சுண்ணாம்புகுமஞ்ச  
ளையும், பேயப்பீரக்குமுத்தக்காசையும் எட்டிகுநாவற்கொழுந  
தையும், அரைத்து வெந்நீரிற்கலக்கிகொடுத்தாலும், அல்லதுகியா  
முஞ்செய்து கொடுத்தாலும், முறிந்து அவைகளினவீறு தணியும்

அபிநுக்கு ஆவினெய்யையும் சமுதைவண்டுக்கு சங்கமபழரசு  
ததையும், நெய தேனுக்கு வெந்தகரிபையும், எருக்கிலைக்கு எள்ளும்  
சருக்கரையும், குன்றிமணிகுரு பொரித்த வெங்காரததையும் வெற்றி  
லையை யரைத்து நல்லெண்ணெயிற கலந்துகுடித்தவாகளுக்குத் தேவ  
காயபாலையும், கஞ்சாவுக்கு எருளளி ரசததையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத  
தையும் திள்ளம்பர லுக்குக் கொட்டாங்கரததை ரசததையும்களளிப  
பாலுக்கு வாழ்பபட்டை ரசததையும், எருக்கம்பரலுக்கு ஆவினமோ  
ரையும் கருவேற் டட்டை கியாழததையும் கொடுக்க அவைகளின வீறு  
தணியும்

சேறொட்டைக்குப் பூவரசம்பட்டை ரசம் அல்லது புளியிலை  
யின ரசம் அல்லது நல்லெண்ணெயிற பழ புளிபைக்கரைத்து உள்ளுக்  
குக்கொடுத்து தானறிககாயும் புளியுமோ ரிறையாரைத்து உடம்பு  
பிறப்புச் சுகினை வீறுதணியும்

பாஷாணம் திணைவாகளுக்கு மிளகையரைத்து எருமைவெண்  
னெயில மதகித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து எருமைததயிரிற் சந்தணத  
தைக் கரைத்து உடம்பிறப்புச் வீறுதணியும்

விரததிறகுப் ரசபததிற்கும் பன்னிரண்டு கோழிமுட்டைவெள்  
ளைக்கருவைத் தண்ணீரிற் கலந்து அடிக்கடிக்கொடுத்துக் கொண்டிருக்க  
அவைகளின வீறுதணியும்,

அவுரிக்குப் முற்றினசாரடை சமூலத்திற்குச் சுகல நஞ்சுவஸ்துக்  
களின வீறு அடங்கும்.

பலரோக சிவாரணம்.

சிரததுப் புழுவுடடு முதலானவைகளினால் மயிர் உதிர்ந்தால்  
ஆனைதந்தைச் சுட்டுப் பொடித் தேனிலமதகித்து எட்டுநாள பூசிவந்  
தால் புழுவுடடு நீக்கி மயிர் முளைக்கும்.

மா எலுமிச்ச நாரத்து கொழுஞ்சிமாதுளை விளா இவைகளின  
விததுப்பற்புகளை ஓர்நிறையாய ஆவினபாலி லரைத்துக் கொடுக்க  
வைத்து ஒருமூல லடவரை காலையிற் சிரசிறறளமிட்டு மாலையிற்  
ஸ்நானஞ்செய்துவா தலைமயிரகழிதல் மாறும்.

நெஞ்சித் தடுமலுக்கு.

கால்படி ஆவினபாலில் முகமுக்கக்கைவீர விராகனிடை-க், முக  
காவேளைவீர விராகனிடை கால தட்டிப் பொட்டு காயச்சிசுப்பிட  
நீங்கும்

சாதஞ்செரியாமற சோறுசோறாய் மலங்கழிந்தால.

க-படி பிரண்டைத்தண்டைச் சிறுக நறுக்கிப்போட்டு உ-விராக  
னிடை ஓமத்தை கூடப்போட்டு பொரியும்போது க-படி தண்ணீர்  
விட்டு அரைக்காற்படியாக வறற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

அரைவீட்டில் வயிறற்றிற்சீய்கட்டி வாக்ஷி தோஷங்கடையால்

திரிகடுகு அக்கிராகாரமஅதிமதுரம நற்சீர்கம சாதிககாய சாதிப்  
பத்திரி கிராமபு மாசிககாய வகைக்கு விராகனிடை-உ, இவைகளை வெ  
துப்பி கஸ்தூரிவிராகனிடை கால் கோரோசனை விராகனிடை-க0,  
கூடப்போட்டுத் தேனில் மகதித்துச் சிறுகழற்காய்ப் பிரமாணம் உள்  
ளுக்குக்கொடுத்தது நாலுநாழிகைக்குப்பினடி முற்றின் வேப்பமபட்டை  
பலம் ஒன்று மஞ்சளபலம் அரை இடித்து உ-படி தண்ணீர்விட்டு  
அரைக்காற்படியாய் வறற்றவைத்து இந்நதப்படி நு-நாள் கொடுக்க வயி  
ற்றுவலிச் சீய்க்கட்டு நாவாட்சி தோஷமுதலான குற்றங்கள் நீங்கும்.

தலைபேணுகுது மாணம்

இரசத்தை கருணமத்திலைச் சாற்றிலாவது மேனிசாற்றினால  
வது அரைத்துப் பழத்துணியிலாவது நூலிலாவது தடவி நிழலிலுல  
ரத்தி சிரசிற சுத்திவைக்க முன்னுசாமத்திறகுள பேனெல்லாம் உதிர்  
ந்தபோகும்

மேகப்புண முதலானாணங்களுக்குத் தயிலம்.

சங்கமவோ பூவாசமபட்டை சிவனவேபு வாளுலுவையரிசியும்  
இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் குழித்தயிலமிற்க்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்தது  
உடம்பிலுமபூச மேகத்திறபிறந்த சகல புண புரைகள் ஆறும்.

நாகிலும் உதட்டிலு முண்டாகும் புணனுக்கு.

ஆவினபால் சிறுமண்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரை சலந  
த்தில் வெந்தயம்வெங்காயம்மயிராமாணிக்கம் மூலிவகைக்குப்பலகால்  
அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒருகாண்டி வீதஞ்  
சாப்பிட்டுவா மூலசூடு தணிந்து புண ஆறும்

எச்சிறற்றமும்பு படாதாமறை தளுதனைப்பற்றுக்கு.

பாசமவிரையை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லுறைத்து போடக்  
கொப்பளித்து நீராயவடிந்து மாறிப்போகும்.

எருக்கம் வோப்படடையையும் தகர விரையையும் எலுமிச்சம்  
பழச் சாற்றிலரைத்துப் பூசிவா மாறும்

மருந்துவகைப்படல:-முற்றிறறு.

## பிளாஸ்திரிப் படலம்.

அதாவது சகல ரணங்களை ஆற்றுகலாம்.

௧௦-திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

வெள்ளைக்குலியதையும் வெள்ளை மெழுகையும் ஓநிறையாய் சட்டியிலிட்டு உருகும்போது தேங்காய்நெய்வாத்து உருக்கித்தண்ணீரில் வடிகட்டி எடுத்தது வைத்துக்கொண்டு துணியிறப்பி அனலில் வாட்டிப்போட ரணங்கள் சிரங்குபுணதீரும்

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்-௫ ரசகற்பூர்வீராகனிகை-௫, தேங்காய்நெய்விட்டு அரைத்து அப்பாலதண்ணீர்விட்டு தவளம்போலாகும் வரை குழவியாலம் ததீததுப் புண்ணிறப்போட ஆறும்

ரசம்விரானிகை-௧, கெந்தகம்விராகனிகை-௧, மிருதாசிங்கிநற சீரகம்வகைக்கு விராகனிகை-௨, கருஞ்சீரகம்விராகனிகை-௬ துத்தம்விராகனிகை-௨ இவைகளை வெண்ணெயில் மெழுகுபோல ஆட்டிச் சிரங்குறப்பூச ஆறும்

நல்லெண்ணையும் மெழுகும் உருக்கியதில் வங்கசெந்தூர் ரசம்விராகனிகை-௩ காவிககல மிருதாசிங்கி மிளகுவகைக்கு விராகனிகை-௧ துத்தம்விராகனிகை-௨ இவைகளைப் பொடித்துத் தனித்தனியே போட்டுக்கிணடி எடுத்துக்கொண்டு சகலரணமும் நெருப்புப்பட்ட புண்ணும் ஆறும்.

தேங்காய்நெண்ணையும் வெள்ளைமெழுகும் சேர்த்துருக்கி அதில் ரசகற்பூரம் துருசு மிருதாசிங்கி சம்மாயப்பொடித்துத் தூவிக் கிணடி யெடுத்துப்போடத் தீராச்சிரங்கு தீரும்.

நல்லெண்ணையில் உ-விராகனிகை-தேன மெழுகைப்போட்டு உருக்கி அதில் வெள்ளைக்குங்கிலியம்விராகனிகை-௧, மிருதாசிங்கி விராகனிகை ஒன்னகால், துருசுவிராகனிகை அரை, இவைகளை வெவ்வேறே பொடித்துத் தூவிக் கிணடி கலவத்திலிட்டு தண்ணீர்விட்டரைத்து நாலாறுதபா கழுவ்சு சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு துணியிறட்டிப் போட சகலவிதபுண்களும் ஆறும்.

எருக்கம்வோபட்டை அவுரிவோபட்டை வெந்தோன்றிகழ வகு குன்றிமணிப்பருப்பு காஞ்சிரைவிரை தலைச்சுருளீவோ கஞ்சாயிலைவசம்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஓநிறையாய் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தாற் கனிப்புபோலாட்டி சிமிளிலைவைத்துக்கொண்டு பூசுகண்டமுடி

பலுத்திரம் விப்புருதி வீதகம் படைப்பு தெரடைவாழை அசையாப்பு  
முதலியவை வற்றும உடையும்

வேபபெண்ணையில் பூண்டு வேம்பாட்டாபட்டை துத்தம் கெந்த  
கட ரூதம் காசுக்கட்டி தருசு நாணிக்கிழங்கு குங்கிலியம் குங்கிலமிரு  
தார சிங்கி தகரம் இவைகளைப்பொடித்துப் போட்டுகாய்ச்சி மேற்படி  
சணகுகளிற்றடவ ஆறும்

அக்கிகுரு

ஊமத்திலையை அரைத்து எருமைவெண்ணையிற் குழைத்து அக  
கிமேறபூசிவா மாறும்.

காதுவளா,

நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுககுருக்கிழங்கு ஆனைத்திப்பிவி செங்கழு  
நீர்க்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் எருமை வெண்ணையில் கரும்பு  
போலரைத்து காதிற்றடவிவா காதுநன்றாய் வளரும்

மயிரக்கருக்கு

மயிரைக்கூரிககி எருமைவெண்ணையிற் குழைத்து போட்டாலும்  
பசுலியிலையையரைத்து எருமைவெண்ணையிற் குழைத்துப்போட்டா  
லும் மருசுனைசட்டு நல்லெண்ணையிலுரைத்துப்போட்டாலும் நீங்கும்.

திச்சுட்டபுண்ணுகுரு,

சுண்ணாம்புமருக்கம்பூவும் ஓர்நிறையாய்ரைத்துப்பூசு திச்சுட்ட  
காந்தலீங்குப் திருவாததியிலையை வறுத்துப்பொடித்து புண்ணிற  
போட ஆறும் ஒருசட்டியிறபுளித்த சண்ணீரிற்றவிட்டு வேடுகட்டி திரு  
வாததியிலையையிடித்து அதனமேல்வைத்துப் பிட்டவித்துப்புண்ணில  
வைத்துக்கட்டத்தீரும்.

வேபபங்கொழுநதைச் சிதைத்து ஆயணக்கிலையிற் பொதிந்து  
உமிககாந்தலிற புதைத்து வெந்த பத்ததிலெடுத்துக் கட்டிவாத திச்சு  
சுட்டப் புண்ணீங்கும.

நாம்புச்சிலந்திகுரு

மிளகு அவுரிவோப்பட்டை அதனிலை வகைக்குப்பலப ஒண்ணை  
பெருங்காயம் விராகனிலை -க, இவைவாய்ரைத்துப் புளியங்கொட  
டைப்பிசபாணம் ஆறுநாள்திசந்திலாளுககுக்கொடுத்து ஒரு உண்டை  
வைக்கைத்து நாம்புச் சிலந்தியினுபேரிற்றோட்டுக் காலையில் வெந்நீர்  
விட்டுக் கழுவிவா நீங்கும் கடுமபத்தியும்,

சித்த வெடிப்புக்கு

உப்பு செமமரிச்சாணி ஆரசம்பட்டை வகைக்குபலம்-க, எருக கமபூ பலம்-ங, இவைகளை யிடித்து வடித்துத் துணியிலமுடிந்து ஒத்த ணஞ்செய்து சீரகம் விராகனிடை-க, சுண்ணாம்பு விராகனிடை-ங, துருகவிராகனிடை-ரு, இவைகளை எருமைவெண்ணை யிற சளிப்புபோ லறைத்து வெடிப்பிற போட்டுவா நீக்கும.

பருதிலையில் ஆவினபால விடடித்துபிழிந்தசாறு காலடிவீதம் மூன்றுநாள தலைக்குத் தண்ணீரவாக்கத்திரும்

கண் விக்கத்திற்கு

சிறமகத்தியிலேயும் வசம்பு அரிசியும் ஓர் நிறையாயரைத்து பூசினு லும் அருககுறுவேரும் அரிசியும் ஓர் நிறையாயரைத்து பூசினாலும் வறறும்

கருவங்கு பருப்படுவனுக்கு.

புழுங்கலரிசியும் காரொளளும் சமனசோத்து வெள்ளாட்டுப்பா லாலரைத்து கருவங்கு பூசுவாமாறும

சங்கு எலுமிச்சி வெற்றிலை பெருங்காயம் இவைகளை சிதைத்து பிழிந்தசாற்றை காதினும் நாசியினும் பிழிந்து உச்சியினும் தேயக்க மண்டைப்பருநீங்கும் முகத்திற காணும் பருவினமேல மேற்படி சாற் றைத்தவினாலும் அகத்தியிலையைக் கசக்கிப்பிழிந்தசாற்றையாவது திரு நீற்றுப்பசை சாற்றையாவது பஞ்சிவாட்டிப்போட்டாலும் புணுகை மேற்படி சாற்றில் மத்தித்துப்போட்டாலும் நீங்கும் அவுரிகொளப்பாலை கொடிவேலி இவைகளின் வோப்படடைகளை ஆவினபாலாலரைத்துக் கலக்கி உளங்குகுகொடுத்து மேலிலுபபூச சகலவிதபருப்படுவனும் நீங்கும் மேற்படி புட்டைகளை ஆவினபாலாலரைத்து அரிசியுடன் சமைத்துக் கொடுக்க சகலபருவங்களும நீங்கும்

குத்து வெட்டு விரல உண்டை கல்லெறி காய்த்துக்கு.

எலுமிச்சம் பழத்தை யிரண்டாய நறுக்கிச் சட்டியிலிட்டு நல லெண்ணை கொஞ்சம்கூட்டு முறுக்ககாய்ச்சி யெடுத்துத் துணியில வைத்து ஒத்திட்டு அப்பால் தூடரி முட்டூலா நிலக்குமிழ் ஆவாரா சிறுகளா நத்தைச்சூரி நாயுருவி இவைகளின்வோபட்டை வேம்பாட்டம் புட்டை இலந்தைத்தயிலம் சடுக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் செவ வலலிக்கொடி கரிபவளம்குங்கிலியம் கரியுப்பு சத்குப்பை சிறுவழுதலை முள்ளிலவம்பட்டை இவைகளை ஓர் நிறையாய அரைத்து நல்லெண் ணையிற காய்ச்சியபோடத்திரும்.



வெட்டுகாயததுக்கு.

சிராசெங்கழுரீ இலையையவது சதையொட்டி இலையையவது சிதைத்து வெட்டுகாயததில் வைத்துக்கட்ட ஆறும்

அரையாபு பிளவை சூலை வீக்கம் சூலைக்கட்டு.

பவுத்திரத்துக்கு மேற்பூச்சுக்கள.

கடுக்காய் சுக்கு கரியபவளம் நாவிக்கிழங்கு அபின கொடிவேலி வெளவளம் ஒருக்கினவோ இவைகளை ஒருக்கம்பாலிலாவது அல்லது அதின்பழப்புச்சாற்றிலாவது அரைத்துப்பூசிவரத்தீரும்.

கரியபவளம் கருஞ்சீசம் அபின பெருங்காயம் நாவிக்கிழங்கு வெள்ளாளி கொடிவேலிவோ இவைகளைக் கொடுக்கள்ளிப்பாலால் அரைத்துப்பூசத்தீரும்

இரகம் கெந்தகம் நாவிக்கிழங்கு அபின பெருங்காயம் இவைகளை திருக்கள்ளிப் பாலவிட்டு அரைத்துப்பூசத்தீரும்.

சூதம் நாவிக்கிழங்கு கெந்தகம் காயம் நேர்வாளம் கரியபவளம் அபின கருஞ்சீசம் இவைகளை திருக்கள்ளி ஒருக்கு இவைகளில் பாலவிட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

ஆண்குறி தொலிபிறகாணும் தீணவீக்கத்துக்கு ஆதனைப்பால்தை தடவி அலரிபூவை கசக்கி வைத்துக்கட்டி புண்ணூரி வீக்கம் வறறும்.

நாவிக்கிழங்கு இலிங்கம் அரிதாரம் குக்கில் கரியபவளம் அபின பெருங்காயம் இவைகளை மேற்படி பாலவிட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

இரணங்களுக்குப் போடும தயிலர்.

அஞ்சனக்கல நிமினை காரதம் சூதம் அரிதாரம் மிருதார்க்கிக்குக் கில் பச்சை வசம்பு பூண்டு வகைக்கு கழஞ்சு-சு, இவைகளை பொடித்து புகம்பால் உதிரிய்பால் எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி-சு, ஒன்றாய்கலந்து அதில் போட்டுப் பதமாயக்காய்ச்சி வடித்துப்பிளவை புத்துபவுத்திரம் வெடிசூலை கன்னப்புண முளை ஆறாண்க்களிற போடத்தீரும்.

தேங்காய் நெய் புகம்பால் உதிரிய்பால் இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் மிரிதா சிங்கி கெந்தகம் சீலம் சூதம் சீனம் பாகிப்படை கடுக்காய்துதம் உள்ளிவசம்பு வகைக்குகழஞ்சு-சு, பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஆறுதபுண அரைப்பிளவை படுகொத்தி

பட்டுநிற பரங்கிப்புண சூலைப்புண எலிகடிப்புண் பவுத்திர பிளவை  
எலிகடியினு லுண்டான சூலைப் புடைப்புடைப்பு சுட்டுக்குப் போடத்  
தீரும.

எள்ளெண்ணை தேங்காய்ப்பால புங்கம்பால் உதிர்ப்பால் வகை  
க்துபடி-க, ஒன்றாய்கலந்து அதிலஞ்சுதமகொதி துருசு துத்தமருக்கில்  
அவுரி காசுகடடி சீனம் பசுசை வெள்ளாளனி வசம்பு மஞ்சள் வகை  
கது கழஞ்சு-3, பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துப்போட புண  
புரை பவுத்திரபுண தீரும.

பிளாஸ்திரிப்படலம்-முற்றிறறு.

## முப்புப் படலம்.

அதாவது சகலவித அவுஷ்ணகங்களுக்கும் குரு பறபமென்றுஞ்  
சொல்லப்படும்.

தைமாகி பங்குனிமாத மூன்றிலவின்கிணற தாரணமாக பூரீரை  
பத்துவிசை சுத்தசலத்திற கரைத்துத் தெளியிறுத்து ரவியிறகாயவை  
ககச சுத்தியாகும், அதுபோற் கரியுபபும் சுத்தியாகும் அமுரியில் பூ  
ரீரைககரைத்து அதில் பாறையுபபை பாக்களவா யுடைத்துப்போட்  
டுக் காய்ச்சி வறறவைத்து சுத்தசலத்திறமூலி யுலாத்திக் கலவத்தி  
ட்டு அண்டவெள்ளைக் கருவால் மெழுதுபோலாட்டித் துட்டிடை  
வில்லைட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிவிட்டு மேலோடுமுடி ஏழுசீலைசெய்து  
உலையில்வைத்துத் தச சுண்ணமாகும் அதை பிககானிலிட்டு சுத்தசலம்  
விட்டு மண்டலம் வைத்தெடுக்க உபபுவின்கிணறருக்கும் இநத மூன்று  
வகைபபூ பசுசைக்காபபூரம் வகைககுபலம்-க, இவைகளை வெண்கரு  
வால் இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுமுடி  
ஏழுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவீற் புடம்போட்டு வீரம்பூரம் புதுகு குரு  
வண்டு நாவி வகைககுக் கழஞ்சு-க, சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால்  
இரண்டுநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுமுடி ஏழு  
சீலைசெய்து கோழிப்புடம் போட்டுடெடுத்துக்கொண்டு அதில் கழஞ்சு  
வெளவகத்திற்ப்பூசி அதற்கு அந்தாத தாமரையையரைத்து அககி  
பூட்டிப் புடம்போசுசுண்ணமாகும் அதனாற்சகலரோகங்களும தீரும.

சிககிச்சுண்ணம்.

நாலுபடி அமுரியில் ஒருபடி பூரீரைககரைத்துவைத்துநாலாநாள  
ஒருபடி தெளியவிறுத்துப் பிககானில் விட்டதில் வீரம் சாரம் சீனம்

வகைக்குப்பலம்-க, மிருதாசிங்கி பலம்-உ, முப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு  
க, இவைகளை மயனமாய்பொடித்துபோட்டு அயக்காம்பாறகிணடி ரவி  
யிலவைசக நீரெலலாமவற்றும் அதின்பேரில் ஒருபட்சம் ரவியிலவை  
கக முததுபபோற பிககானில விளையும் அப்படிவிளாவதை யெலலாம  
வழித்துப் பிககானிலிட்டு ரவியிலவைகக சுத்தவெண்மையாய் நீரிசு  
சுண்ணமாசூர இதனா சகலேராககளுர சிசைசசர்க்கறு பத்தினுள்ளும்  
நீங்கும்.

லோகமரணம்.

பாஷாணம் நவாசசாரம் சீனமபூரம் வெடியுப்பு காரங்குதம்முபபு  
கெந்திதுருச்சுண்ணம் இவைகளை ஓநிறையாய எலுமிச்சமபழச்சாற  
றுல மெழுகுபோலாட்டி நவிலாகததக்ட்டில் இடைக்கிடை யருநகப்  
பூசி அவைவகட்குரிய மூலிகையையவைத்து அகநிபூட்டி ஒட்டிவிட்டு  
மூடிச்சகிசெயது கெஜபுட்டபோடத தீருப.

எரிபுத்திட்டம்

இரண்டு விரற்கணிசிறகு-க, தீபம் விறகு-உ, கமலம் விறகு-உ  
அல்லது-ரு, கட்டாக்கினியாம

புடத்திட்டம்

ஒருபலங்கொண்ட காட்டெரு-க, அல்லது உ-காடைஎருமூன்று  
கவுதாரி எரு ௧0-குட்டம் எரு ௫0-வராகம் எரு ௧00-கெஜம் எரு  
ஆயிரம் கனபுட்டம்.

ஊதுத்திட்டம்.

சண்ணத்திறகுத் துருத்தி-க, உருக்கினதற்குத் துருத்தி-உ,  
சத்துக்குத் துருத்தி-ச.

திரிகடி என்பது மூன்று விரற்கடைப்பிரபாணம்

கழற்சி என்பது ஒண்ணைகால்-விர, கனிடை

கழற்சிக்கா யென்பது கெசகைக்காய்ப்பிரபாணம்

துலாம் என்பது ரூபா எடை.

ஆத்மரட்சாமிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகம்

முற்றப்பெற்றது.

